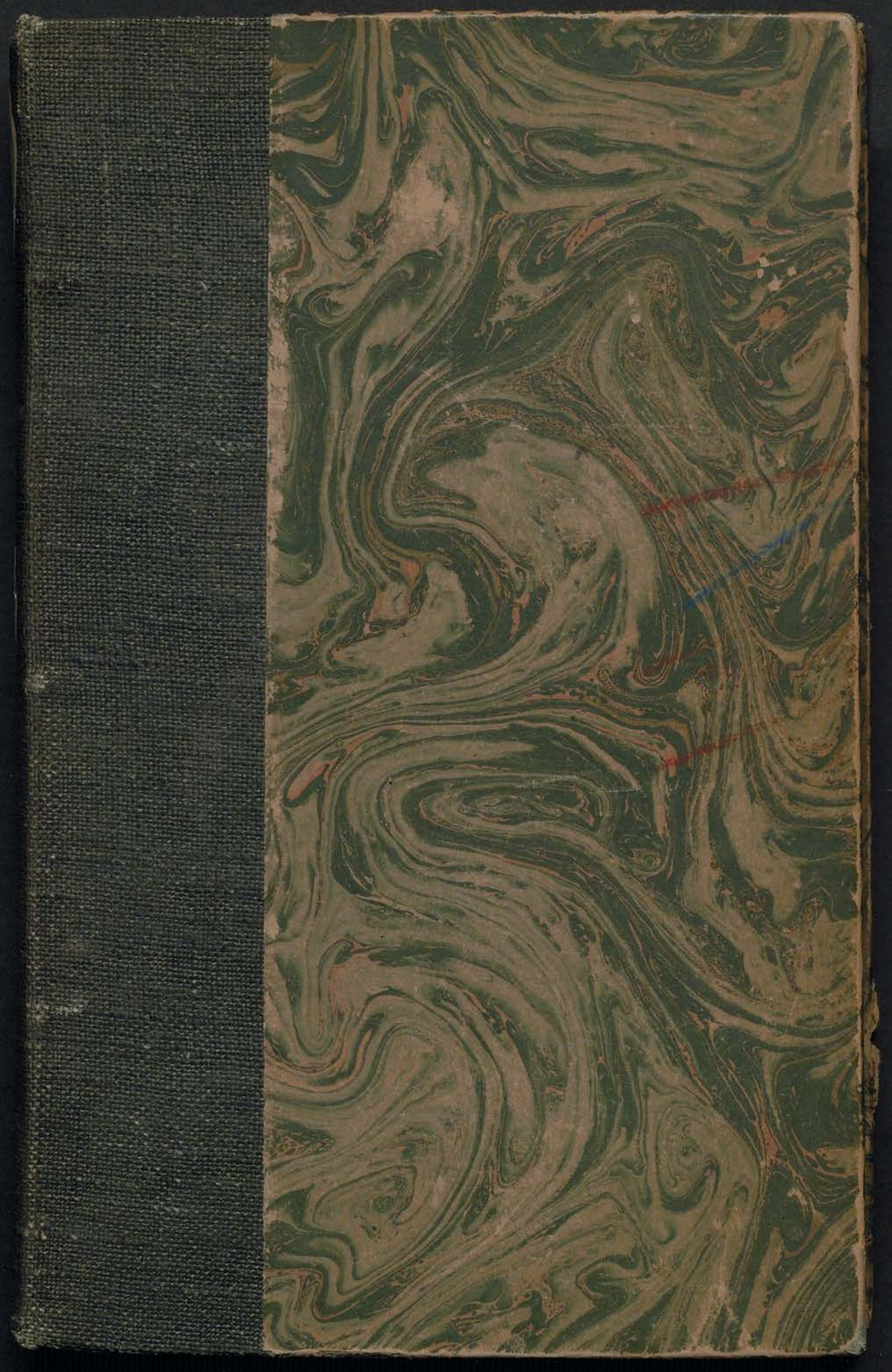
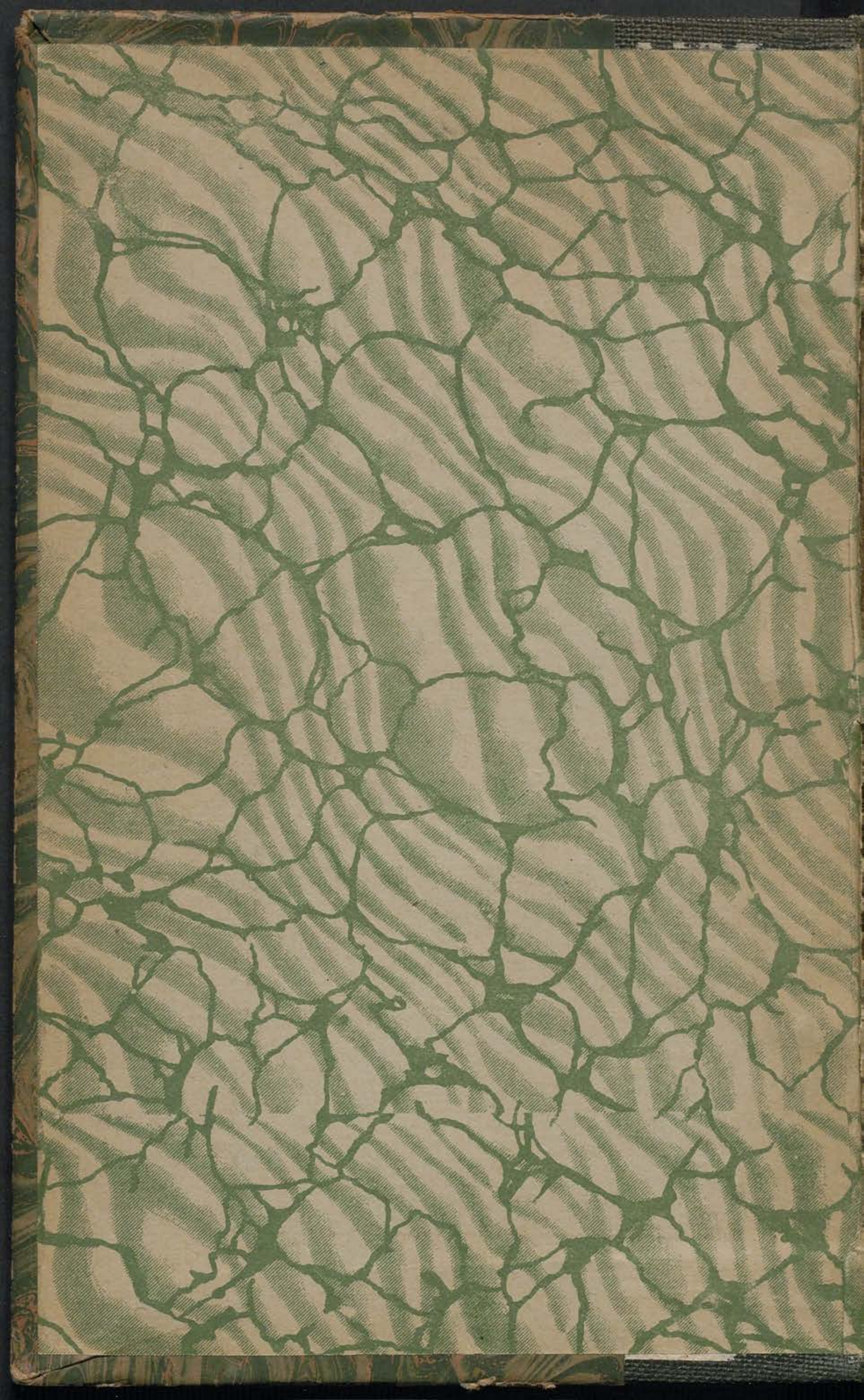
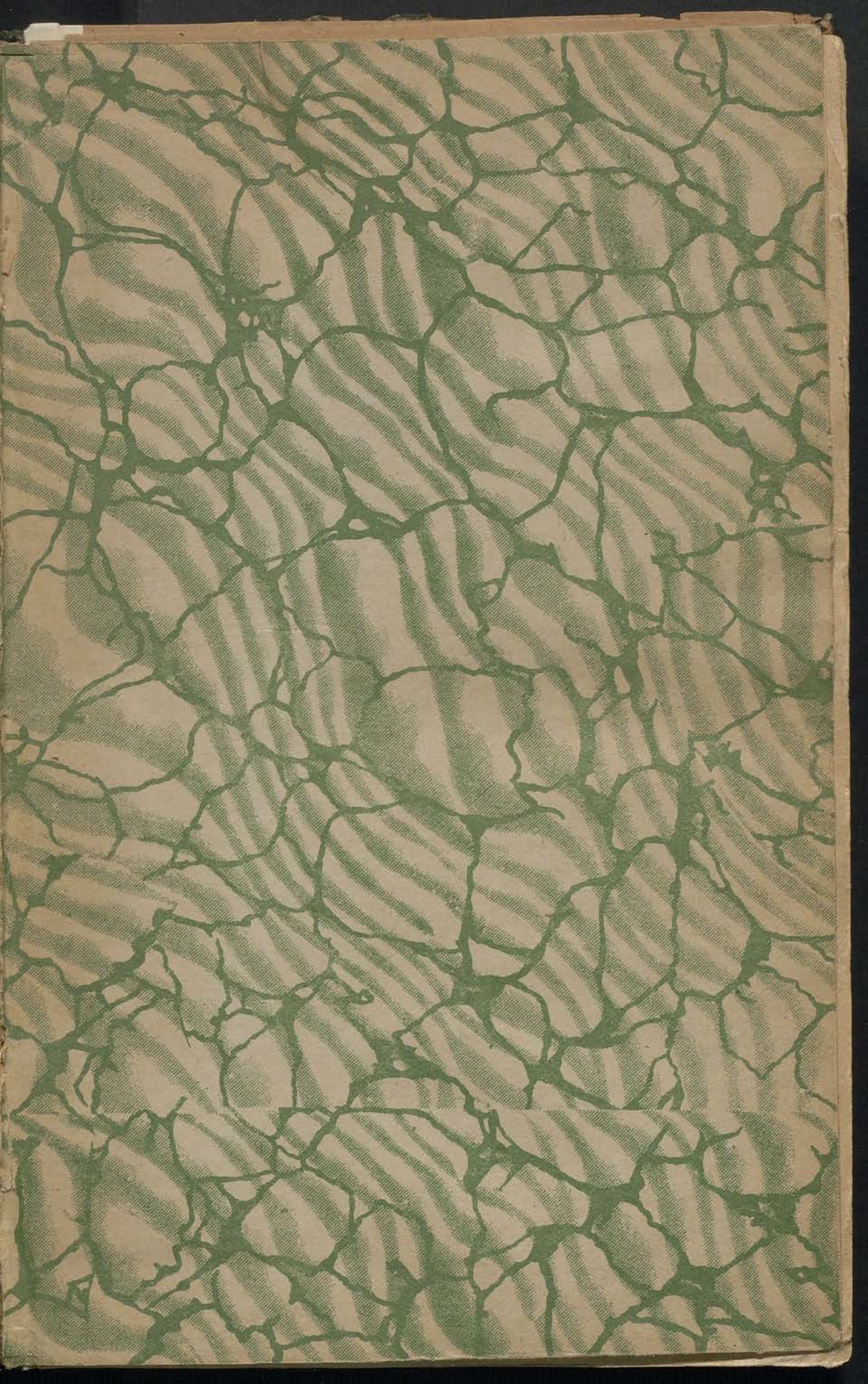

8°V
7429
Sup


1









LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

OÙ L'ON TROUVE

LES MEILLEURES RECETTES

des meilleurs Cuisiniers, Pâtissiers et Limonadiers de France, du XIIIe au XIXe Siècle,

Enrichies de notices et d'un glossaire

PAR BERTRAND GUÉGAN,

Avec des images anciennes et une Préface

d'Ed. NIGNON, Directeur du Restaurant Larue.



PARIS,

AUX ÉDITIONS DE LA SIRÈNE,

Rue La Boétie, N° 12.

MDCCCCXX.

LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE



LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

tome I

OÙ L'ON TROUVE

LES MEILLEURES RECETTES

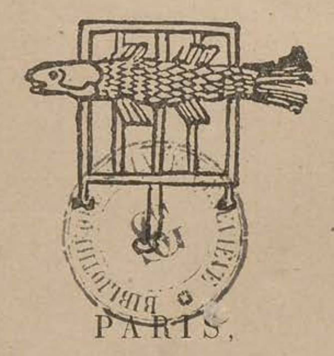
des meilleurs Cuisiniers, Pâtissiers et Limonadiers de France, du XIIIe au XIXe Siècle,

Enrichies de notices et d'un glossaire

PAR BERTRAND GUÉGAN,

Avec des images anciennes et une Préface

d'Ed. NIGNON, Directeur du Restaurant Larue.



PARIS,

AUX ÉDITIONS DE LA SIRÈNE,

Rue La Boétie, N° 12.

MDCCCCXX.

ENTRÉE

La tête couronnée de fleurs ou les mains chargées de fruits, chaque saison sort des flots du temps et vient poser sur notre nappe les beaux trésors de Comus et de Pomone, parés et préparés pour nous plaire.

Pourquoi, poètes, chanter toujours les aventures des capitaines ? La gloire aveugle couronne des fronts indignes et ceux qui méritent le laurier s'endorment souvent sans avoir connu sa fraîcheur. A t-on jamais songé aux héros obscurs qui vouèrent toute leur vie et toute leur valeur à la tâche d'embellir le goût et de lui fournir des plats dignes de la finesse de notre race?

Pierre Pidoux, Guillaume Tirel dit Taillevent, maître Michel de Nostre-Dame, Pierre de Lune, M. de la Violette, vous étiez de doux artistes, et ce n'est pas sans émotion que je vous vois surgir, aimables spectres en veste blanche, bons génies issus de la fumée des marmites.

Qui donc voulait rabaisser l'art culinaire en déniant à ses maîtres le sens de la beauté ? Qu'on lise Charles d'Orléans, Rabelais, Villon, nos chers poètes de la vieille France, pour savoir en quelle estime étaient tenus galimafrées et maîtres-queux ! Vous souvient-il du chapitre LVII au Quart Livre, où l'on nous conte « Comment Pantagruel descendit au manoir de Messer Gaster

premier maistre es arts du monde »; de François Villon qui chanta le légendaire Taillevent en un huitain narquois de son Vieux Testament :

Si allé veoir en Taillevent
Ou chappitre de fricassure...

Dans la Fleur de la Cuisine française se retrouve la langue des rhétoriqueurs de cour, doctement et bellement rythmée — telle la prose diaphane d'un Lemaire de Belges :

« *Du Dauphin.* — Noble est le poisson dauphin et le « plus léger de toutes les bêtes non seulement de celles « de la mer, mais aussi de tous les oiseaux, ainsi que dit « Pline, au *Livre Naturel,* et va plus vite que ne fait un « dard ou une flèche. Et s'il n'avait la gorge si profonde « dedans le museau au milieu quasi du ventre, il n'y « aurait poisson qui évadît ni échappât sa grande légè- « reté. A ce nature a bien pourvu, car ils ne peuvent « rien happer s'ils ne se tournent à l'envers. Ils viennent « aucunes fois si acoup du fond de la mer jusqu'au « dessus et saillent d'une force si très haut qu'ils passent « bien souvent ou transvolent les voiles des nefs. »

Et cette voix pleine et superbe qui retentit au fond des siècles entraîne avec elle un écho familier. Oui, auprès de ce style doré, il est une langue âpre et savoureuse, celle des marchés et des cuisines, la langue populaire, la langue sapide des artisans et des crieuses d'herbes fraîches.

De trop rares documents nous éclairent sur l'humble vie du peuple et son langage oublié. Encore sont-ils trop souvent argotiques: Rome a le Satyricon; Paris, plus

riche, possède le Jobelin ou l'Argot de Villon, le Mystère de Saint-Christophe, la Vie généreuse des Gueux, Boesmiens et Mercelots. Mais la Fleur de la Cuisine française, bouquet de parfums délicats, flacon d'onctueuse liqueur, nous rend l'expression inconnue de la langue parlée.

Tous les amoureux du bien dire, tous les curieux de vieux langage seront touchés par ce livre, sans doute indispensable par ailleurs à ceux qui veulent connaître les ressources d'un art qui parle aux sens, mais que l'intelligence doit régler.

L'histoire de la cuisine est étroitement liée à celle des mœurs et des traditions, à celle du progrès. Les noms célèbres de quelques grands réformateurs du goût me viennent à l'esprit : Lavarenne, le fameux révolutionnaire de la cuisine, qui le premier abolit les épices violentes ou dosa si habilement leurs mélanges que cent nouveaux aromes flattèrent nos papilles; Laguipière, professeur du grand Antoine Carême, Laguipière qui mourut de froid au passage de la Bérésina pour avoir voulu suivre Murat pendant la campagne de Russie; Grimod de la Reynière, de plantureuse mémoire...

Certes, je n'ai pas l'ambition d'inscrire mon nom auprès de ceux-ci, — simplement, j'ai donné toute une vie d'efforts, de patience et de travail à la perfection de la cuisine moderne et je crois, sans fausse honte, avoir contribué à son illustration. Ayant publié, il y a quelques mois, un *Heptaméron des Gourmets* que l'on se plut à considérer comme une expression assez parfaite de l'art que je suis fier de servir, j'imagine être qualifié pour faire ici l'éloge de Bertrand Guégan, qui nous apporte l'image agréable d'une époque disparue. Quel inépuisable plaisir ! Cinq siècles, du XIIIe au XVIIIe, déversent leurs

cornes d'abondance dans ce livre, qui sera le guide des grands ou des petits voyages culinaires dans le passé. On peut emmener au bal masqué son appétit, sous le domino de soie rose Louis Quinze ou sous le pourpoint de velours sombre des mignons d'Henri de Valois...

Quel charmant voyage ! entrepris à si bon compte ! à travers l'arc-en-ciel des viandes en flammes, des tendres légumes verts, des belles crèmes lumineuses.

Les ouvrages de cuisine sont lourds à porter et chers à acquérir. Dans une vente publique, le Pâtissier François atteignit le prix de 20.000 francs. Et maintenant, modestes amateurs de fine chère, on vous offre tant de livres en un seul ! Vous allez vivre vos plus beaux rêves, ardents explorateurs du goût ! Bon voyage, votre valise est si légère !

Peu d'années avant la guerre, s'en souvient-on encore? les directeurs de l'Opéra eurent l'idée de conserver sur des disques phonographiques la voix des personnalités de la scène et de l'art. On enferma ces fragiles souvenirs dans les caves du théâtre où, comme la Belle de Perrault, ils dormiront cent longues années. C'est d'un plus long sommeil encore que se réveillent les voix de nos ancêtres gastronomes. Quelle merveilleuse révélation des secrets culinaires du temps jadis !

Certes, toutes les recettes qui sont exposées dans ce volume ne doivent pas s'exécuter à la lettre. Grâce aux bons maîtres et aux bonnes leçons, notre goût, évoluant ainsi que les arts et les modes, s'est curieusement affiné et ne pourrait souffrir les violentes saveurs, et parfois ennemies, qui flattaient le palais de nos pères ; mais l'imagination permet d'interpréter ces belles lois exhumées et vous invite, gastronomes impatients, à

transposer pour la table moderne les valeurs de la table ancienne...

Bertrand Guégan passa plusieurs années à établir sur des documents douteux ou contradictoires, la vie de tous ces Chevaliers de la bonne chère, à retrouver des volumes introuvables, à faire un choix parmi des recettes obscures qu'il sut adapter du vieux français en leur conservant toute couleur et toute beauté. Le miracle est d'avoir fait de cette documentation un peu sévère et un peu froide une œuvre d'érudition aimable, pleine de séduction et d'attraits et d'avoir formé la Fleur de la Cuisine française des plus frêles pétales de cette science perdue. On ne contestera point que la cuisine soit un art essentiellement français. Donc la Fleur de la Cuisine française est en somme l'essence de toute Cuisine.

Je songe à un récit qu'on faisait du biologiste Le Dantec qui, naufrageant dans un grand fleuve d'Asie et ne pouvant sauver qu'un seul de ses livres préférés, emporta sur la rive le volume des œuvres de Rabelais. Certes, le choix était bon et je prise fort le maistre abstracteur de quintessence. Mais si l'on me posait la question — au jeu des enquêtes et des interviews — quel livre unique emporteriez-vous à la campagne, en exil, en prison ? Je n'hésiterais pas à désigner la Fleur de la Cuisine française, précieuse amie de la solitude ou de l'infortune.

EDOUARD NIGNON,
Directeur du Restaurant Larue.

LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

TRAITÉ OU L'ON ENSEIGNE A FAIRE ET APPAREILLER TOUS BOIRES COMME VIN, CLAIRET, MOURÉ ET AUTRES, AINSI QU'A APPAREILLER ET ASSAISONNER TOUTES VIANDES SELON DIVERS USAGES DE DIVERS PAYS.

Composé vers 1290, ce traité est le plus ancien document culinaire français qui nous soit parvenu. M. Drouet d'Arcq l'a publié pour la première fois en 1865, dans la Bibliothèque de l'Ecole des Chartes, d'après un manuscrit de la Bibliothèque Nationale (F. lat. 7131).

L'auteur semble n'avoir rien ignoré des dernières innovations du temps: « Quiconque, à son avis, veut servir en bon hôtel, il doit avoir tout ce qui est en ce rôle écrit en son cœur ou en écrit sur soi; et qui ne l'a, il ne peut bien servir au gré de son maître. »

POUR CHAPONS ET GELINES. — Chair de chapons et de gelines est bonne en rôt, à la sauce de vin en été, en hiver à la sauce aillée faite d'aulx et de cannelle et de gingembre, détrempée de lait d'amandes ou de brebis. Derechef, cuisez gelines avec herbes froides et avec sel. Derechef, chapons et gelines en brouet fait de cannelle et de gingembre et d'autres épices avec moyeux d'œufs battus et puis dépecez la chair par morceaux et friez en sain; avant broyez du pain et du safran et des autres épices et du foie et détrempez de bouillon et cou-

LA FLEUR DE LA CUISINE FRANÇAISE

TRAITÉ OU L'ON ENSEIGNE A FAIRE ET APPAREILLER TOUS BOIRES COMME VIN, CLAIRET, MOURÉ ET AUTRES, AINSI QU'A APPAREILLER ET ASSAISONNER TOUTES VIANDES SELON DIVERS USAGES DE DIVERS PAYS.

Composé vers 1290, ce traité est le plus ancien document culinaire français qui nous soit parvenu. M. Drouet d'Arcq l'a publié pour la première fois en 1865, dans la Bibliothèque de l'Ecole des Chartes, d'après un manuscrit de la Bibliothèque Nationale (F. lat. 7131).

L'auteur semble n'avoir rien ignoré des dernières innovations du temps: « Quiconque, à son avis, veut servir en bon hôtel, il doit avoir tout ce qui est en ce rôle écrit en son cœur ou en écrit sur soi; et qui ne l'a, il ne peut bien servir au gré de son maître. »

POUR CHAPONS ET GELINES. — Chair de chapons et de gelines est bonne en rôt, à la sauce de vin en été, en hiver à la sauce aillée faite d'aulx et de cannelle et de gingembre, détrempée de lait d'amandes ou de brebis. Derechef, cuisez gelines avec herbes froides et avec sel. Derechef, chapons et gelines en brouet fait de cannelle et de gingembre et d'autres épices avec moyeux d'œufs battus et puis dépecez la chair par morceaux et friez en sain; avant broyez du pain et du safran et des autres épices et du foie et détrempez de bouillon et cou-

lez parmi une toile et mettez bouillir et les œufs battus et le safran et les épices, détrempez de vin pur.

POUR FAIRE FAUX GUERNON. — Si vous voulez faire faux guernon, prenez les foies et les gésiers, puis hachez menu; broyez du pain, et détrempez dans du bouillon et mettez bouillir ; et après mettez moyeux d'œufs battus et safran détrempé de vin et puis frisez et mettez lait et hachez chair et graisse et mettez bouillir et movez toujours et puis mettez les œufs et le safran. Et dressez en écuelles, et mettez la poudre de cannelle, de gingembre et de clous de girofle, par dessus.

CYGNES ET PAONS. — Tous cygnes, paons: premièrement en tirez le sang par les têtes tout jus, après vous les fendez par dessus le dos jusqu'aux épaules et les éfondez, et puis vous les mettez en broche avec tous les pieds et toutes les têtes ; puis broyez safran et pain blanc détrempés de vin, et broyez moyeux d'œufs et safran et en mouillez les oiseaux avec une plume et jetez de la poudre dessus, qui est composée de toutes épices, fors de ciconant et de sormontaing. Et quand le cygne et le paon seront cuits et essuyés, vous les enveloppez dans une toile et puis portez sur les tables et donnez au seigneur du cou et de la tête et des ailes et des cuisses, et du remanant aux autres.

POUR BLANC DOUCHET. — Si vous voulez faire blanc douchet, prenez une geline et la mettez cuire en eau, puis cueillez la graisse et prenez les blancs de la geline et les broyez bien, puis prenez moyeux d'œufs cuits en feu, et mettez bouillir avec un peu d'amidon. Aussi pouvez le faire de luz et de perches; quel que soit le poisson.

POUR COMINÉE DE GELINES. — Si vous voulez faire cominée de gelines, prenez les gelines et cuisez-les

en vin et en eau, et faites bouillir, et cueillez la graisse et tirez les gelines et après prenez moyeux d'œufs, vous les battez bien et défaites de bouillon, et y mettez du cumin et mettez tout ensemble. Vous aurez votre cominée.

SARRAGINÉE. — Si vous voulez faire sarraginée, prenez anguilles, vous les écorchez et vous les dépecez par morceaux et les salez et frisez ensemble; puis prenez pain et sucre et broyez tout ensemble; et détrempez de vin et de verjus et mettez tout bouillir avec les anguilles, puis prenez cannelle et aspic et girofle et tout ce broyez ensemble et le détrempez d'un peu de vin aigre, puis le mettez avec les anguilles et couvrez bien et tirez arrière du feu.

POUR LAIT DE PROVENCE. — Si vous voulez faire lait de Provence, prenez amandes, vous les broyez et détrempez de vin et d'eau, puis vous prenez persil tout entier, et oignons par rouelles et mettez les anguilles avec, et frisez tout ensemble, puis prenez safran entier et eau et poivre long.

GELÉE DE POISSON. — Si vous voulez faire gelée de poisson, écaillez le poisson et dépecez par pièces, c'est à savoir carpes et tanches, brèmes et turbots et mettez cuire en vin pur et fort, puis prenez cannelle, gingembre, poivre long, garingal, aspic et un peu de safran, puis broyez et mettez tout ensemble, et quand vous l'ôterez du feu, vous en tirez le poisson par écuelles et versez sus; et si vous voyez qu'il soit trop épais, vous le coulez et laissez refroidir jusqu'au matin, et lors vous le prenez autressi comme gelée.

PATÉS NOURRIS. — Pour faire pâtés nourris, prenez menuise de luz ou d'autres poisson et ce bouillez puis taillez par morceaux comme dés, et y mettez gigembre

¶ Petit traicté

Auquel verrez la maniere de faire cuisine/ & cōment on doibt abiller toutes sortes de viandes/ fort utile a ung chascun/ Imprime nouvellement a Paris.



et cannelle et détrempez d'un peu de vin, puis en faites vos pâtés. Et les faites petits et frisez en huile.

LE GRAND CUISINIER DE TOUTE CUISINE

C'est entre 1350 et 1380 qu'il faut placer la composition de cet ouvrage dont les manuscrits sont perdus. A supposer que Guillaume Tirel l'ignorât, on ne peut contester que l'auteur du Ménagier de Paris (*1393*) *ne s'en soit largement inspiré. La première édition date de 1540; d'autres suivirent pendant une cinquantaine d'années, aussi nombreuses que fautives, et affublées de titres sans cesse renouvelés par de peu scrupuleux libraires, qui se bornèrent à modifier l'ordre des recettes.*

Voici les éditions de l'ouvrage par ordre chronologique:

A. *Le Grand Cuisinier de toute Cuisine: très utille et prouffitable contenant la manière d'habiller toutes viandes tant chair que poisson et de servir es banquetz et festes, avec un mémoire pour faire un escriteau pour un banquet; composé par plusieurs cuisiniers, reveu et corrigé par Pierre Pidoulx.*

B. *La Fleur de toute Cuysine, contenant la manière..........*

C. *Livre de Cuysine très utille et prouffitable contenant...*

D. *Livre fort excellent de Cuysine très utille et prouffitable contenant.....*

E. *Livre de honneste volupté contenant la manière dhabiller.....*

Un abrégé de cet ouvrage a paru sans date (vers 1540)

sous le titre: Petit traicté Auquel verrez la manière de faire cuisine, et comment on doibt abiller toutes sortes de viandes fort utile à ung chascun. Imprimé nouvellement à Paris (*Collection du Dr H. Voisin*).

Ne serait-ce point la « première impression », que revisa Pierre Pidoulx, « grand Escuyer de Cuysine? »

SOUPE JACOPINE. — Vous prendrez des perdrix, poussins ou pigeons, et prenez du bon fromage. Pour faire bouillon, prenez de la graisse de chapon ou du bouillon de bœuf et du vin blanc, et en faites votre bouillon. Et aussi le faites bouillir en un plat avec les dites perdrix, poussins ou pigeons, le fromage par dessus et des rôties dessous, et le mettez bouillir sur les charbons. Et au dresser, mettez-y grand foison de sucre, dessus mêlé avec cannelle.

SAUCE DE TRAHISON. — Pour faire sauce de trahison, prenez des perdrix. Pour l'escort, vous frirez de l'oignon avec du pain ou du lard fondu. Et passez parmi une étamine avec du pain hâlé trempé de bouillon de bœuf, vin vermeil et vinaigre, cannelle. En lieu d'épices: moutarde et menues épices et grand foison de sucre.

CHAPON ROTI. — Pour un chapon rôti à l'orange vermeille, prenez du vin vermeil et du bouillon de bœuf qui soit gras; et prenez pour les épices cannelle et un peu de menues épices, grand foison de sucre. Pelez vos oranges et les coupez par rouelles, mettez-les bouillir avec un petit de romarin et le mettez avec. Et le laissez guère bouillir; et à servir, mettez-y du sucre par-dessus.

OUBLIES FARCIES. — Pour faire oublies farcies vous prendrez du cerfeuil et le pourbouillez et le hachez bien délié. Et quand est bien haché, vous le broierez avec du sucre, puis le frisez en beurre ou en sain de

porc, et y mettez un peu de sel. Et puis vous prendrez vos oublies quand elles seront frites et mettrez dessus beurre d'une part et d'autre sucre; et mouillez un peu le bord afin de les attacher l'une contre l'autre, puis frisez en beurre ou sain de porc. Et, à servir, sucrez-les bien.

ESTURGEON ROTI. — Pour esturgeon rôti, il le faut fort bouillir; et quand il est fort bouilli, il le faut bien nettoyer et puis embrocher en une broche et rôtir et larder de clous de girofle. Au rôtir, arroser de sa graisse et vinaigre et menues épices et de la cannelle, bien sucrées; mettez-y du romarin haché bien délié et laissez bien confire au bouillir. Et si vous le voulez faire lier, prenez du pain hâlé; au dresser mettez du sucre.

PIGEONS CONFITS. — Prenez pigeons et les faites bien rôtir puis les boutez dans un pot. Ce fait, ayez du pain blanc qui soit rôti bien roux sur le gril et le faites tremper en bon vin vermeil et le passez par l'étamine et boutez en son pot [avec] pruneaux qui aient paravant bouilli un bouillon en eau, dattes et raisins de carême. Pour épices: cannelle battue, muguette, clous de girofle et gingembre et sucre, et goutter de sel et gardez qu'il ne brûle. N'oubliez aussi bouter un filet de vinaigre.

MARSOUIN EN POTAGE. — Prends ledit marsouin par petites pièces, boute dans un pot avec purée de pois et le fais bouillir un bouillon. Ce fait, aie de bons naveaux cuits en bon bouillon, lesquels bouteras en ton pot avec ton marsouin. Tu auras du pain hâlé sur le gril bien noir sans brûler, que tu feras tremper en vin vermeil, puis passer le tout par l'étamine et bouter en ton pot. Pour épices: muscade, clou battu, gingembre nouveau et menues épices, trois ou quatre oignons bien cuits, et passer par l'étamine et bouter en ton dit pot et goutter de sel. Et faire tout bouillir ensemble.

SAUCE D'ENFER. — Faites bouillir vos pieds de pourceaux bien cuits avec bon bouillon. Et quand ils seront cuits, tirez-les et les mettez rôtir sur le gril; puis coupez-les à gros morceaux dans un plat et sauce verte dessus. Quand vos pieds seront cuits, hâlez-les sur le gril. Prenez oignons hachés bien menu et les mettez dedans un plat; faites étuver avec verjus et quand ils seront étuvés assez, mettez-y moutarde un peu. Puis prenez vos pieds de pourceaux mis en pièces et les mettez en un plat tout chaud et des charbons tout vifs par-dessus. Et servez à l'entrée de la table.

SOUPE A LA CAPILORDE. — Prenez chapon ou perdrix rôtie et en tirez les ailes et les cuisses et toute la chair par dessus les os. Et puis prenez pain coupé en soupe en un plat. Et faites un lit de chair et de fromage fin et aussi de cinamome, menues épices; puis recommencez à faire un lit comme dit est dessus, en toujours rencontrant l'un sur l'autre jusqu'à trois ou quatre lits. Aucuns y mettent moyeux d'œufs bien cuits coupés par rouelles frits avec lard ou beurre. Quand voudrez servir, trempez de bon bouillon.

PATÉ EN POT DE LANGUE DE BŒUF. — Prenez langues de bœuf cuites, coupez-les par rouelles; ou autrement, d'une côte de bœuf coupée par lèches. Et ayez graisse de bœuf hachée menue, puis prenez votre chair et la faites cuire en un pot avec graisse, bon bouillon, vin, verjus. Puis prenez pain hâlé sur charbon et trempez avec votre bouillon; puis passez avec un petit de vin vermeil, vinaigre, verjus, et mettez le tout bouillir avec votre pâté et qu'il ne soit pas fort lié. (Celui de bœuf veut être mieux cuit que celui de langue). Et pour épices: menues épices, cinamome, noix de muscade un peu brûlée et en poudre, clous de girofle entiers. Assaisonnez de sel, épices, sucre.

MARRONS. — Prenez marrons et les faites cuire entre deux braises et ne les faut comme rien cuire, mais qu'on les puisse plumer. Puis après, passez un peu de cinamome par l'étamine avec vin vermeil; puis mettez les dits marrons dans un pot de terre tout neuf avec ledit vin, cinamome et sucre, et le tout faites cuire ensemble, tant que le jus soit un peu lié comme sirop. Et en cuisant mettez deux ou trois clous de girofle entiers et servez tout chaud en plat.

DODINE BLANCHE. — Prenez de bon lait de vache, boutez bouillir en une poêle dessous votre rôt, avec poudre blanche, deux ou trois moyeux d'œufs; passez par l'étamine avec votre lait et mettez bouillir tout ensemble avec un peu de sucre, de sel et petit de persil effeuillé. Si vous voulez mettre marjolaine, hachez. Dressez à tous oiseaux de rivière avec rôties dessus.

AUTRE DODINE BLANCHE. — Pour faire dodine blanche, prenez lait de vache, moyeux d'œufs durs, poudre blanche, des oignons bien frits par rouelles. Et passez le tout par l'étamine et le faites cuire en une poêle, et n'oubliez pas y bouter sucre et petit de sel et la graisse de ton canard.

DODINE DE VERJUS. — Mettez du verjus dessous le rôt en une poêle, puis prenez moyeux d'œufs durs et des foies de poulaille et volaille; hâlez peu sur le charbon, puis passez par l'étamine avec verjus et un peu de bouillon, poudre blanche. Et mettez bouillir avec de bonnes herbes hachées et servez. Mettez sucre et rôties dessus si voulez.

DODINE ROUGE. — Prends du pain hâlé et le fais rôtir bien roux sur le gril et le mets tremper en fort vin vermeil, puis fais frire des oignons par rouelles en sain

de lard, et passe ton pain par l'étamine; puis pour épices: cannelle, muscade, clou de girofle et sucre et un peu de sel, et fais le tout bouillir ensemble avec de la graisse de canard. Et quand il sera cuit, jette sur ton canard ou oiseau de rivière.

CRÈME HOUSSUE. — Prenez du beurre bien clarifié et battez des moyeux d'œufs avec eau de rose et pain gratuizé. Et le tout jetez en un pot et le remuez fort, puis jetez un demi-verre d'eau dedans, puis le laissez rassayer près du feu; et le servir quand voudrez.

CRÈME DE POIS NOUVEAUX. — Vous les ferez cuire avec moitié de vin blanc et eau; puis quand ils seront cuits, prenez mie de pain blanc et le tout cuirez ensemble et le laisserez refroidir. Puis passez par l'étamine avec beurre clarifié, et n'oubliez à sucrer si vous voulez; aucuns ne le sucrent point.

DARIOLES POUR L'ÉTÉ. — Prenez une quarte de bonne crème ou de bon lait gras. Comme ingrédients il y faut de beurre et six moyeux d'œufs, du sel, sucre, poudre de cinamome, petit de safran en poudre ; puis passez le tout par l'étamine. Ayez croûte de pâte bien fine et déliée et hâlée au four, puis l'emplissez avec une cuillère dans ledit four et en remuant ladite crème devant que de la mettre dans ledit four; et la faites cuire petit à petit. Servez la chaude, sucre par dessus.

TARTES JACOPINES. — Prenez fin fromage gras, coupez-le petit; des moyeux d'œufs, eau de rose, beurre frais, sucre, sel; mettez en croûte et qu'elle soit commotée et quelques oranges; faites cuire au four doux.

BARBE ROBERT. — Prenez oignons menus frits en sain de lard ou beurre selon le jour, verjus, vinaigre,

moutarde, menues épices, sel et faites bouillir tout ensemble. Cette sauce sert à conguins rôtis, poisson frit, tant de mer que d'autre, et œufs frits.

LE VIANDIER DE GUILLAUME TIREL
dit Taillevent

Vers 1310, naquit le légendaire cuisinier auquel renvoie François Villon au CXXXI^e huitain de son Testament :

Si allé veoir en Taillevent
Ou chappitre de fricassure.

Enfant de cuisine au service de la reine Jeanne d'Evreux, on le retrouve queux de Philippe le Valois, de monseigneur le dauphin de Viennois, puis du duc de Normandie. En 1373, il est nommé par Charles V premier queux du roi ; c'est alors qu'il occupe ses loisirs à la rédaction du Viandier. Charles VI en fait son premier écuyer de cuisine et, en 1392, le « maistre des garnisons de sa cuisine ». Il ressort des documents publiés que Taillevent dut mourir vers 1395. On l'enterra près de Saint-Germain-en-Laye, au prieuré de Notre-Dame d'Hennemont où il avait fondé une chapelle.

Sa tombe, richement sculptée, que l'on conserve au musée de Saint-Germain, le figure en homme d'armes au milieu de ses deux femmes, Jeanne Bonnard et Isabeau le Chandelier; sur l'écu qu'il tient, trois marmites sont bordées de six roses... On a tenté d'identifier Tirel avec le héraut de cuisine breton qui, selon le récit de Froissart, fut chargé de porter au roi d'Angleterre un défi du roi de France; Siméon Luce prétend, par contre, qu'il était normand.

tailleuēt

Grant cuisinyer du
Roy de France.



Les anciennes impressions du Viandier *sont fort défectueuses; nous leur avons préféré, pour les onze premières recettes, le texte sensiblement différent du manuscrit de la bibliothèque Vaticane qu'ont publié, en 1897, le baron Pichon et M. Georges Vicaire.*

CRETONNÉE DE POIS NOUVEAUX. — Cuisez-les jusqu'au purer et puis les purez et les frisez en sain de lard; puis prenez lait de vache et le bouillez une onde et mettez tremper votre pain dedans le lait; et faites gingembre et safran broyés, et les défaites dans votre lait, et faites bouillir, et puis prenez poule cuite en eau et la dépecez par quartiers et les frisez, puis mettez bouillir avec, puis tirez arrière du feu, et y filez grand foison de moyeux d'œufs.

BROUET D'ALLEMAGNE DE CHAIR DE CONNINS ET DE POULAILLES. — Prenez votre chair, et la dépecez, et la mettez soufrire en sain de lard et de l'oignon menu missié ; puis affinez amandes grand foison, et détrempez de vin et de bouillon de bœuf, puis faites bouillir avec votre grain, puis affinez gingembre, cannelle, girofle, graine de paradis, noix muguette, bien peu de safran; et soit sur le jaune et liant défait de verjus.

HOCHEPOT DE POULAILLE. — Prenez votre poulaille et la dépecez par membres et la mettez soufrire en sain de lard; puis prenez un peu de pain brûlé et des foies de la poulaille, et défaites de vin et de bouillon de bœuf, et mettez bouillir avec votre grain; puis affinez gingembre, cannelle et graine de paradis et défaites de verjus; et doit être claret noir et non pas trop.

PORCELET OU COCHON FARCI. — Soit échaudé et bien lavé et mis en la broche; la farce faite des issues du cochon et de chair de porc cuite et des moyeux

d'œufs, de fromage de gain, de châtaignes cuites, pelées et de bonne poudre d'épices ; et mettez tout dans le ventre du porcelet et cousez la fente, et mettez en rôt ; et bacinez à la cuiller, en tournant le rôt, de vinaigre et de bon sain bouillant; et le mangez au poivre jaunet tout chaud eu aucuns paresseux le mangent à la cameline.

OIES ET OISONS EN ROT. — Se mangent aux aulx blancs ou verts, ou poivre noir, ou à la jance ; et aucuns les mangent à la sauce Saint-Merry, c'est assavoir, aulx détrempés à la petite eau ou si on a d'autre eau grasse. Et en sont aucuns plus friands. Quand l'oie ou l'oison sont rôtis, qu'ils les portent aux oyers Saint-Merry ou au carrefour Saint-Séverin ou à la porte Baudés, couper et les dépecer par les dits oyers qui les mettent tellement par morceaux et par lèches que, chacun morceau a peau, chair et os, et le font très gentiment.

ENTREMETS D'UN CYGNE REVÊTU EN SA PEAU AVEC TOUTE SA PLUME. — Prenez le cygne et l'enflez par entre les épaules, et le fendez au long du ventre, puis ôtez la peau autour du col coupé auprès les épaules, les pieds tenant au corps, et puis mettez en broche, et l'arçonnez et dorez, et quand il sera cuit, soit revêtu en sa peau et le col soit bien droit ou plat, et soit mangé au poivre jaunet.

UNE SAUCE FROIDE A LA SAUGE. — Prenez votre poulaille et la mettez cuire en eau, puis la mettez refroidir, et puis broyez gingembre, fleur de cannelle, graine de paradis et girofle, sans couler ; puis broyez pain, persil et sauge et un peu de safran vert, qui veut pour être vert-gai, et le coulez par l'étamine, et aucuns y coulent des moyeux d'œufs cuits durs, et défaites de vinaigre. Et dépecez votre poulaille par moitié, par

quartiers ou par membres et mettez par plats et la sauce dessus. Et, s'il y a eu des œufs durs, dépecez par morceaux au couteau, et non mie à la main.

EAU ROSE POUR UN CHAPON OU UNE POULE. — Mettez votre poule ou chapon tout à sec dans un pot de terre tout neuf, qui soit plommé et bien net et couvrez bien le pot, tellement qu'il n'en puisse rien issir, et mettez votre pot dedans une poêlée d'eau et faites bouillir tant que votre chapon soit cuit dedans le pot, puis ôtez votre chapon et ôtez l'eau du pot qui sera issue et venue du chapon tout à sec, comme dit est et donnez au malade; car elle est très bonne pour réconforter et tout le corps y prend substance.

UN COULIS DE PERCHE. — Cuisez-la en eau et gardez le bouillon, puis broyez amandes et de la perche avec, et défaites de bouillon, et mettez tout bouillir et couler et y mettez du sucre; et doit être liant et claret, et y met-on un peu de vin blanc, qui veut.

BLANCMANGER D'UN CHAPON POUR UN MALADE. — Cuisez-le en eau, tant qu'il soit bien cuit, et broyez amandes grand foison, et, avec ce du braon du chapon et qu'il soit bien broyé et le défaites de votre bouillon, et passez tout parmi l'étamine, et puis mettez bouillir tant qu'il soit bien liant comme pour le tailler; puis versez-en une écuelle, et puis mettez frioler demi-douzaine d'amandes pelées et les asseyez sur le bout en la moitié de votre plat, et en l'autre, des pépins de pomme de grenade et les sucrez par-dessus.

UNE TRIMOLETTE DE PERDRIX. — Premièrement, faut les appareiller et les rôtir en broche tant qu'ils soient presque rôtis, puis les ôter de la broche, et mettre par quartiers ou les laisser entiers et mettre en un beau pot net, et missier oignons les plus menus qu'on pourra

et les frire en un peu de sain de lard et de bouillon de bœuf et jetez dessus lesdites perdrix, et le hocher souvent; puis ayez des foies de poulailles avec un petit pain et les hâlez bien sur le gril et puis mettez tremper et coulez par l'étamine et jetez en son pot sur son grain de perdrix; et après prenez cinamome fine, un peu de gingembre, du clou de girofle et un peu plus largement de graine de paradis, de poivre long et défaites les épices de bon hypocras. Et, ce fait, tout mettre en son pot, et couvrir ce pot très bien afin qu'il n'en isse point d'haleine, et jetez du sucre dessus. Et quand on les voudra ôter du feu, y mettre un peu de vinaigre dedans et qu'il ne bouille point.

POUR FAIRE CHAUDUMER. — Prenez anguilles, brochet hâlé sur le gril, tronçonnés et mis en une poêle ou en un pot; et quand il sera hâlé, prenez de la purée et la mettre bouillir, et ayez des foies de brochet à couler avec, et mettez gingembre dedans et du safran pour donner couleur au chaudumer, et prenez du verjus et du vin pour mettre avec le chaudumer, et tout faire bouillir ensemble, et goutter de sel.

POUR FAIRE UN MORTEREL. — Il convient à ce de la chair de faisan, ou de perdrix, ou de chapon, ou de fraises de chevreau et de cuisses de chevreau. Et de toutes ces quatre choses mettre bouillir. Prendre leur bouillon et hachez la chair le plus menu que vous pourrez, et mettez en un pot et faites bouillir avec et quand il sera sur le fait d'être cuit, prenez de la mie de pain pour mettre avec le bouillon et mêlez un bien peu de fromage et qui soit bon et fin et le mincez le plus menu que vous pourrez et mettez au pot ; et prenez épices, gingembre blanc battu, défait de verjus et non guère (1) et des œufs

(1) Pas en grande quantité.

entrejetés et les lierez en votre morterel, quand sera tout cuit, et l'ôterez du feu.

ŒUFS ROTIS EN LA BROCHE. — Pour faire rôtir des œufs en la broche farcis, faites des petits pertuis au bout des œufs, et mettez ce qui est dedans dehors, et puis prenez sauge, marjolaine, pouliot, menthe et toutes autres bonnes herbes, et les hachez bien menu, et les faites frire au beurre avec les œufs, et les mettez sur un ais et hachez bien menu et y mettez du gingembre, du safran et du sucre parmi; et puis mettez la farce dedans les coques des œufs, et puis prenez petites brochettes bien dougées, et mettez une douzaine d'œufs en chacune broche, et mettez dessus le gril à petit feu.

TARTES DE POMMES. — Dépecées par pièces, et mises figues et raisins bien nettoyés, et mis parmi les pommes et les figues, et tout mêlé ensemble, et y soit mis de l'oignon frit au beurre ou à l'huile et du vin, et une part de pommes broyées et détrempées de vin; et soient assemblées les autres pommes broyées, mises avec le surplus et du safran dedans un peu de menues épices, cinamome et gingembre blanc, anis et pygurlac, qui en aura; et soient faites deux grandes abaisses de pâte et toutes les mixtions mises ensemble, fort broyées à la main sur le pâté bien épais de pommes et d'autres mixtions, et après soit mis le couvercle dessus; et bien couverte et dorée de safran et mise au four et faites cuire.

CAMELINE. — Pour faire une quarte de cameline, hâlez du pain devant le feu bien roux et qu'il ne soit point brûlé. Et puis le mettez tremper en vin vermeil tout pur en un pot neuf ou en un plat, et puis quand il sera trempé, le passez par l'étamine avec vin vermeil. Et puis prenez une chopine de vinaigre et un quarteron de cinamome, une once de gingembre et un quart d'once de

menues épices, et salez de bonne sorte; passez le pain et épices par l'étamine, et mettez en beau pot.

SAUCE MADAME. — Pour faire sauce madame, soit rôtie une oie et mettez une poêle dessous; et prenez le foie de l'oie ou d'autres poulailles et le mettez rôtir sur le gril, puis quand il sera cuit, hâlez une tostée de pain et mettez le foie et le pain tremper en un peu de bouillon et passez très bien par l'étamine, mettez et laissez bouillir à la poêle sous l'oie; et faites bouillir une douzaine d'œufs et en prenez les moyeux et les hachez menu; et puis quand l'oie sera cuite, les mettez par-dessus en la sauce avec et si vous voulez que sente le goût de lait, jetez-en une goutte ou deux au bouillir.

JANCE. — Pour faire jance, plumez des amandes et les broyez en un mortier, et puis les passez avec verjus et vin blanc et puis prenez une once de gingembre pour une pinte, et passez et repassez par l'étamine; mettez bouillir en une poêle et ne l'y laissez guère, et incontinent mettez en un pot car elle sentirait l'airain et ne le bouillissez point en poêle de fer, car elle se noircirait.

DODINE. — Pour faire dodine de lait pour tous les oiseaux de rivière ; prenez du lait et le mettez en une poêle de fer pour recevoir la graisse des oiseaux; prenez demi-once de gingembre pour deux plats et passez par l'étamine avec deux ou trois moyeux d'œufs et faites bouillir tout ensemble avec le lait; et y met-on du sucre qui veut ; et quand les oiseaux seront cuits, mettez la dodine dessus.

DODINE DE VERJUS. — Autre dodine de verjus sur oiseaux de rivière, chapon ou autre volaille de rôt; mettez le verjus dessous le rôt en une poêle de fer, et puis prenez moyeux d'œufs durs et demi-douzaine de foies de poulaille, et que les foies soient un peu rôtis sur le gril,

et les passez par l'étamine avec le verjus tout pur et y mettez un peu de gingembre et du persil effeuillé dedans et tout bouilli ensemble, et mettez sur le rôt et des tostées de pain hâlées dessous le rôt, et pareillement la dodine ci-dessus.

TALMOUSES. — Talmouses: faites de fin fromage par morceaux carrés, menus, comme fèves, et parmi le fromage soient détrempés œufs largement, et mêlé tout ensemble, et la croûte détrempée d'œufs et de beurre.

TARTE BOURBONNAISE. — Tarte bourbonnaise: fin fromage broyé détrempé de crème et de moyeux d'œufs suffisamment; et la croûte bien pétrie d'œufs et soit couverte d'un couvercle entier et oranges dessus.

LE MÉNAGIER DE PARIS

C'est un ouvrage d'économie domestique, composé de juin 1392 à septembre 1394 par un bourgeois de Paris relativement âgé, qui venait d'épouser une orpheline de quinze ans. A la suite d'un poème de Jean Bruyant on trouve dans le manuscrit original un traité de cuisine fort soigneusement écrit, à la rédaction duquel ne sont étrangers ni le Viandier *ni le* Grand Cuisinier de toute Cuisine. *Le « bourgeois » y améliore des recettes anciennes et les commente à l'usage de son épouse. Nous suivrons pour leur publication le texte qu'en donna le baron Pichon en 1846.*

GRAVE D'ÉCREVISSES. — Mettez bouillir vos écrevisses et quand elles seront cuites, soient élites (1) comme

(1) Epluchées.

qui les voudrait manger, et ôtez le mauvais de dedans; puis ayez des amandes pelées et broyées, défaites dans de la purée de pois coulée par l'étamine; du pain hâlé ou des chapelures trempées en purée, broyées et coulées par l'étamine; puis ayez gingembre, cannelle, graine et clous broyés et tout mis en un pot et un petit de vinaigre et que tout soit bouilli ensemble, puis dressez par écuelles et soit mis dedans chacune écuelle les écrevisses frites en huile et de l'autre poisson frit.

BOUSSAC DE CONNINS. — En hiver connin près de 8 jours sont bons et en été de 4 jours, mais qu'ils n'aient senti le soleil. Et quand ils sont bien choisis et écorchés, puis les dépecez par pièces carrées et les mettez parbouillir, puis refaire en eau froide; puis en chacune pièce piquez de chaque côté trois lardons; puis les mettez bouillir en eau et dans du vin après. Adonc broyez gingembre, graine, clou de girofle et détrempez au bouillon de bœuf ou du leur (1), et d'un petit de verjus et mettez dedans le pot et faites bouillir jusqu'au cuire.

CIVET DE LIÈVRE. — Premièrement, fendez le lièvre par la poitrine, et s'il est de fraîche prise comme d'un ou de deux jours, ne le lavez point, mais le mettez hâler sur le gril, *id est* (2) roidir sur bon feu de charbon ou en la broche; puis ayez des oignons cuits et du sain en un pot et mettez vos oignons avec le sain et votre lièvre par morceaux et les friolez au feu en hochant le pot très souvent, ou le friolez au fer de la poêle. Puis hâlez et brûlez du pain et trempez en l'eau de la chair avec vinaigre et vin ; et ayez avant broyé gingembre, graine, girofle, poivre long, noix muguette et cannelle, et soient

(1) Du bouillon de lapin.
(2) C'est-à-dire.

broyés et détrempés de verjus et vinaigre ou bouillon de chair; recueillez et mettez d'une part. Puis broyez votre pain, défaites-le dans du bouillon et coulez le pain et non les épices par l'étamine et mettez le bouillon, les oignons et sain, épices et pain brûlé, tout cuire ensemble, et le lièvre aussi, et gardez que le civet soit brun, aiguisez de vinaigre, attrempez de sel et d'épices.

Vous connaîtrez l'âge d'un lièvre aux trous qui sont dessous la queue, car pour tant de pertuis tant d'ans.

ARBOULASTRE EN TARTE FAITE EN LA POÊLE. — Ayez vos œufs et herbes et une cloche de gingembre battus, mêlés et broyés, comme devant est dit; puis ayez de la pâte pétrie ainsi comme pour le fond d'une tarte, et chauffez votre poêle à huile ou autre graisse, puis mettez votre pâte pétrie dedans le fond de la poêle, puis mettez la farce de votre tarte avec fromage gratuisé mêlé parmi à suffisant planté. Et pour ce que le dessous, c'est assavoir la pâte qui fait le fond de la tarte, serait cuit avant que le dessus fût guère échauffé, il convient avoir une autre poêle dont le fond soit échauffé, torché et nettoyé et soit icelle poêle pleine de charbon ardent, et la mettez par dedans l'autre poêle, près et joignant de la farce pour icelle échauffer et cuire à l'essuyé et aussi à uni comme la pâte.

LE SAUPIQUET POUR CONNIN OU POUR OISEAU DE RIVIÈRE OU COLOMB RAMIER. — Frisez oignons en bon sain, ou vous les mincez et mettez cuire en la lèchefrite avec eau de bœuf, et n'y mettez verjus ni vinaigre jusqu'au bouillir, et lors mettez moitié verjus, moitié vin et un petit de vinaigre et que les épices passent. Puis prenez moitié vin, moitié verjus et un petit de vinaigre, et mettez tout en la lèchefrite dessous le connin, colomb ou oiseau de rivière ; et quand ils seront cuits, bouillez la sauce et ayez des tostées et mettez dedans avec l'oiseau.

GALIMAFRÉE OU SAUCE PARESSEUSE. — Prenez de la moutarde et de la poudre de gingembre et un petit de vinaigre et la graisse et l'eau de carpe et bouillez ensemble; et si vous voulez faire cette sauce pour un chapon au lieu que l'on met la graisse et l'eau de la carpe, mettez verjus, vinaigre et la graisse du chapon.

RECETTES DE HOTIN

On les trouve pour la première fois au tome II de l'édition du Ménagier *donnée par le baron Pichon. Leur auteur, cuisinier de Monseigneur de Roubaix, nous apprend qu'il les « a envoyées par écrit pour faire aucuns brouets qui servent à appointier viandes sur chair et sur poisson. »*

BROUET DE FLEUR DE PÊCHER. — Prenez amandes broyées et blanc pain avec et trempez en bouillon doux ; ajoutez verjus, gingembre au couler; et quand il bout, prenez du tornissot trempé en vin bien chaud et lui baillez couleur de fleur de pêcher (1). — Pour chapons rôtis ou oisons ou jouvenes connins rôtis, ou sur chapons bouillis.

POUR FAIRE ARAGONDIS. — Prenez crème douce et la faites bouillir en un pot de terre; prenez moyeux d'œufs et fleur et les coulez et la crème avec pour mieux passer, et mettez du beurre doux largement dedans le pot et filez les œufs dedans le pot et du sucre dedans le pot, et le mettez en arrière du feu qu'il n'arde.

(1) Mettez assez de tournesol pour lui donner la couleur de la fleur de pêcher.

LE LIVRE DE MAITRE ALDEBRANDIN

Les recettes précédentes ont montré suffisamment en quel honneur les épices furent tenues jusqu'au XVI[e] *siècle. A cet égard les formules diffèrent bien peu de celles que donne le fameux* de Re coquinaria *d'Apicius Cœlius; et n'étaient les Commode ou Héliogabale à qui les mets sont dédiés, ce manuel pourrait dater du moyen-âge.*

Voici d'après un manuscrit du Taillevent la liste des épices usités alors:

EPICES QU'IL FAUT A CE PRÉSENT VIANDIER

Gingembre, cannelle, girofle, graine de paradis, poivre long, aspic, poivre rond, fleur de cannelle, safran, noix muguette, feuilles de laurier, garingal, mastic, lores, cumin, sucre, amandes, aulx, oignons, ciboules, escaloignes.

S'ensuit pour verdir :

Persil, sálmonde, oseille, feuille de vigne ou bourgeons, groseillers, blé vert en hiver.

Pour détremper :

Vin blanc, verjus, vinaigre, eau, bouillon gras, lait de vache, lait d'amandes.

On lira plus loin des considérations sur quelques épices dues à Maître Aldebrandin, médecin du roi de France ; nous les avons extraites d'un in-folio gothique, publié à Lyon vers 1480: « Le livre pour la santé du corps garder et de chacun membre, pour soi garder et conserver en santé, composé à la requête du roy de France par Maistre Aldebrandin. »

¶ Le liure de taillevent grant cuysinier du Roy de France.



¶ On les vend a Lyon/en la maison de feu Barnabe Chaussard/pres nostre dame de Confort.

GARINGAL est chaud et sec au tiers degré et disent maintes gens que c'est un arbre. Mais Dioscorides dit que c'est une racine que l'on trouve auprès d'un arbre qui croît en Perse et le peut-on garder par cinq ans, mais qu'il soit bien tenu et soit élu rouge et nouveau et pesant, et ait saveur, que à l'issir de la bouche poigne à la langue. Car celui qui est pâle et léger et pertuisé a peu de saveur. Mais celui que nous avons nommé, de sa nature conforte la vertu du corps, spécialement celle de l'estomac pour bien cuire la viande. Le vin où il est cuit, soulage la douleur qui peut advenir à l'estomac par froides et par grosses humeurs et par ventosités, et seulement la flareur de lui échauffe et conforte la cervelle. Encore qui prend poudre de Garingal avec bourraches, cela vaut à ceux qui ont le cœur faible devant ce qu'ils mangent.

CUMIN est chaud et sec au second degré et est semence d'une herbe qui croît en grande abondance et la peut-on garder cinq ans et de sa nature elle a de détruire ventosité et de faire bien uriner et conforte la vertu de l'estomac, si en poudre ou en sauce est usée. Encore qui use le vin où il sera cuit et avec figues sèches, cela vaut moult à ceux qui ont toux de froides humeurs. Et encore vaut pour ceux qui ont tortions et douleurs au ventre. Et que ce soit par froid, cela vaut moult à faire emplâtre, mais qui soit mêlé avec farine d'orge et arrosé de vin. Encore à ceux qui ont sang aux yeux pour battures, il est bon à prendre de cumin avec les moyeux d'œufs et mettre après sur l'œil. Et encore si le visage est pers pour battures ou pour autres choses, prenez poudre et la mêlez avec cire vierge et échauffez-la et la mettez dessus. Et devez savoir qu'il ne fait bon user le cumin trop parce qu'il fait l'homme pâle.

POIVRE est chaud et sec au quart degré et de sa nature conforte l'estomac froid et détruit les humeurs

froides et visqueuses et fait bien cuire la viande et pour ce vaut user à ceux qui sont de froide complexion. Poivre long est de la nature de l'autre, mais il n'est pas si chaud.

LE LIVRE DE HONNESTE VOLUPTÉ
de Baptiste Platine de Crémone

Le « De honesta Voluptate et Valetudine » *parut pour la première fois en 1474. Son auteur, l'historien Barthélemy de Sacchi plus connu sous le nom de Platine, eut avec le pape Paul II des démêlés retentissants, dont l'épilogue fut l'érudit et cinglant* « In vitas summorum pontificum opus ».

Le traité de gastronomie de Platine a été traduit et augmenté par Messire Didier Christol, prieur de Saint-Maurice près Montpellier, dont on va lire la traduction savoureuse.

L'auteur, se recommandant d'Epicure que prisaient fort « Cicéron, Sénèque, Lucrèce et Laercy » affirme avec le divin philosophe « qu'un homme sage ne saurait estre troublé ». C'est pourquoi il a étudié Caton, Varron, Columelle, Celse, Apicius et les médecins grecs, puis médité les enseignements de Nony Comeuse « prince et maistre des cuisiniers de nostre temps. » Formation excellente qui lui a permis de nous indiquer la voie de « celle volupté qui procède d'action honneste. »

DES BECFIGUES, PASSEREAUX, ALOUETTES, CARDONELLES, ROSSIGNOLS ET AUTRES TELS PETITS OISEAUX. — Chairs de becfigues, cardonnelles, rossignols et autres petits oiseaux s'ils sont gras, soient bouillies ou mises en pâté, ou communément rôties à la broche entourées de

feuilles de laurier, en ce point cuites et après, mises sur le plat ensemble les dites feuilles, et par-dessus aspergées de sucre fin, sont plus plaisantes et friandes à manger que autrement; nourrissent bien et confortent l'appétit de manger. Des passereaux ne voudrais point manger en été, principalement quand serais de complexion colérique (1), pour cause de la grande chaleur qui est en iceux; car ils sont de gros et mauvais nourrissement, de tarde décoction, et excitent grandement luxure; et pour ce qu'ils sont chauds et luxurieux, le mâle ne peut vivre plus d'un an, ainsi que dit Pline ; et la femelle ne vit guère plus longuement. Des cardonelles ne voudrais aussi point manger, combien que ne soient plus saines que lesdits passereaux; mais parce qu'elles sont plus délectables à la cage à cause de leur doux chant, qu'elles ne sont au plat pour viande à manger; et je conseillerais plutôt au lieu d'elles manger alouettes, desquelles tant la chair que le jus est sain et utile à user.

SAUCE DE POIVRE OU POIVRADE POUR SAUVAGINE. — Sauce de poivre, en quelque sauvagine que tu voudras pourras faire en cette manière. Premièrement tu mettras en un guidau autant de gros vin rouge comme l'eau et là-dedans laveras très bien ta dite chair ; après couleras icelles lavures et y mettras autant de sel que la chose le requerra; et icelle eau (avec la chair mise dedans un chaudron ou un pot) mettras auprès du feu. Et quand ladite chair sera cuite, tu la mettras dehors et la diviseras en beaux plats et rôtiras des tostées sur le gril ou sur des charbons vifs; et quand seront assez rôties, les feras tremper en vin aigre; et quand auront bu tout leur saôul dudit vin aigre, tu les pileras très bien, ensemble une livre de raisins passés avec le sang de ladite bête, ou la

(1) Les médecins anciens donnent au mot *colère* son sens étymologique de *bile*.

courée pilée serait bien bon d'y ajouter, si tu l'avais ; tout ceci mêleras ensemble avec ledit jus, et mettras un peu d'oignons au dit moût avec du vin aigre, dans lequel tu avais trempé ta tostée; après feras tout passer ensemble par un tamis bien délié ou par une étamine et puis remettras dedans ton pot et y ajouteras du poivre, gingembre et cinamome ce que te semblera; puis le feras également bouillir par l'espace de demi-heure sur les charbons, en mouvant toujours ladite poivrade avec quelque petite cuiller. Et en dernier ladite chair frite avec du lard en quelque poêle et divisée en ses plats, confiras icelle par dessus ladite poivrade ou sauce de poivre, et ainsi la présenteras à table. Nourrit commodément, échauffe l'estomac, engraisse le corps, est nuisible aux colériques, engendre la pierre plus ou moins selon la composition des choses.

MYRAUX OU MYRAUSE DE CATALOGNE. — Les catalans sont une nation fort nette en leur manger, qui ressemblent grandement aux italiens tant en engin, coutumes, comme en façon et police de vivre; lesquels font une viande appelée myraux et la font en cette façon. Premièrement ils ont un chapon, poulets ou pigeons bien curés, vidés et lavés, et les mettent en broche, et font tourner au feu jusque soient demi-cuits. Après les enlèvent et mettent en pièces dedans un pot, et pilent des amandes, qui ont été auparavant rôties sur les cendres chaudes et nettoyées en quelque linge; détrempent aussi des tostées de pain rôties avec du vinaigre; pilent après icelles avec lesdites amandes, et détrempent le tout avec le jus de la chair grasse et avec, dedans ledit pot, du cinamome, gingembre et beaucoup de sucre, et font tout bouillir sur des charbons vifs à petit feu jusque soit cuit, toujours remuant avec quelque cuillère ladite potée à cause que ne se brûle et prenne alentour dudit pot. Et puis sur un plat mis, le présentent à

table. Ne me souviens point avoir mangé meilleure viande. Est de grand aliment et de tarde concoction, échauffe le foie, les reins, engraisse le corps, lâche le ventre.

POUR FAIRE DES MORTADELLES. — Prends la poulpe de la cuisse du veau, et découpe celle-ci bien menu avec de la graisse dudit veau ou avec du lard; et pileras de la marjolaine et du persil; et avec un couteau ou cuillère battras le roux d'un œuf avec du fromage gratuisé et aspergeras des épices et mêleras des épices, et mêleras tout avec ladite chair, et en feras un corps de fond et une masse. Puis auras la toile ou crépine grasse du pourceau ou du veau et la découperas à beaux lopins, et mettras par dedans icelle crépine et envelopperas la dessus dite chair, ainsi composée comme si fussent beaux petits pains de la grandeur d'un œuf. Finalement les embrocheras en quelque petite broche et les feras tourner au feu et cuire doucement que ne soient guère cuites, car en seront plus douces et agréables à manger. Et pour ce sont-elles de tarde digestion et font opilations, engendrent la gravelle et la pierre, toutefois aident au cœur et au foie.

PERDRIX APPRÊTÉES A LA CATALANE. — Aux perdrix rôties et cuites couperas les jointures des ailes et cuisses et ouvriras la poupe d'environ, et jetteras par dedans lesdites ailes et cuisses, du sel pilé, des épices, de la girofle, et le jus de citron ou de l'orange tout mêlé ensemble; et aussi dessus la poitrine de ladite perdrix ainsi démembrée et ouverte ; après la mettras avec ledit jus entre deux écuelles sur les charbons et cendres chaudes, et la mangeras après toute chaude quand tu voudras. Notre français mange volontiers de cette viande combien qu'il hait les catalans: il aime leur viande, et hait leur nation.

SAUCE VERTE. — Du persil, serpolet, blettes et autres herbes odorantes pileras avec un peu de gingembre, cinamome et du sel, après dissolveras tout en fort vinaigre, et fais passer par l'étamine en ton catin ; et si tu aimes les aulx plus ou moins selon ton goût y en mettras. Nourrit peu, échauffe l'estomac et le foie, est de tarde concoction; toutefois ouvre les opilations, donne appétit de manger.

SAUCE PERCICINNE. — Des amandes mondées pileras bien avec la mie du pain blanc ramollie ; quand seront pilées, ajouteras un peu de gingembre et cinamome, et dissolvras tout en verjus, vin noir et jus de pommes grenades; et feras passer par l'étamine en ton plat ou catin.

Cette sauce nourrit peu, demeure longtemps en l'estomac, réprime la colère et profite au foie qui est échauffé.

SAUCE GENESTINE. — Dissous en verjus un peu de safran, deux roux d'œufs avec des amandes pilées et y ajouteras du gingembre pilé et criblé et tout passe par l'étamine, la présenteras à table en beaux sauciers ou écuelles. Est de tarde concoction, nourrit bien, aide au cœur et au foie.

TARTES DE CERISES OU GRIOTTES. — Des cerises aigres qui sont dites grottes exossées, pileras au mortier. Pilées que soient, y ajouteras des roses rouges bien pilées, un peu de fromage frais et du vieux pilé ou gratuisé, un peu de poivre aussi, peu de gingembre, aucunement plus de sucre, quatre œufs bien battus. Et tout mêlé ensemble, feras cuire en la poêle bien ointe et subcroûtée à petit feu ; et issue du feu la surfondras de sucre et d'eau de rose. Celle-ci ne diffère pas grandement à la nature et vertu de la dessus prochainement dite; tou-

tefois est plus appétissante et tollissante bien mieux la colère.

DU DAUPHIN. — Noble est le poisson dauphin et le plus léger de toutes les bêtes non seulement de celles de la mer, mais aussi de tous oiseaux, ainsi que dit Pline, au *Livre Naturel,* et va plus vite que ne fait un dard ou une flèche. Et s'il n'avait la gorge si profonde dedans le museau au milieu quasi du ventre, il n'y aurait poisson qui évadît ni échappât sa grande légèreté. A ce nature a bien pourvu; car ils ne peuvent rien happer s'ils ne se tournent à l'envers. Ils viennent aucunes fois si acoup du fond de la mer jusqu'au dessus et saillent d'une force si très haut qu'ils passent bien souvent et transvolent les voiles des nefs. En dix ans a fait toute sa croissance et en vit trois cents ans, ainsi que dit Pline. Il a la langue contre la nature des autres poissons, mouvable, courte et large ; ne diffère guère à celle du pourceau et a voix quasi gémissant comme un homme, le dos courbé et le museau syme et camus, et à cette ouïe (selon que dit Pline) se connaît merveilleusement et entend quand on l'appelle Simon et prend plaisir à être ainsi appelé. Il est fort aimable aux gens, et se réjouit grandement de ouïr chants et mélodies. Dont un harpeur nommé Arion, fort singulier en son art ainsi que racontent les poètes, échappa des mains de ses ennemis qui le voulaient occire dedans la nef et il leur pria (avant que mourir) qu'ils le laissassent jouer un coup de sa harpe : laquelle chose impétrée si très doucement, commença à jouer qu'il fît arriver et amonceler grand compagnie desdits dauphins au son de sa dite harpe. Lors se jeta dedans la mer et incontinent l'un desdits dauphins le reçut et soutint sur son dos, et de fait l'emporta jusqu'au rivage de mer et lui sauva en ce point la vie; car ils aiment naturellement les hommes et viennent souventes fois au devant des nefs, et sautent et s'éba-

nouissent auprès icelles... Mais pour notre manger et usage lesdits dauphins ne comptent guère, pour ce que sont de digestion difficile et grosse humeur et de grande superfluité, ainsi que dit Magnini et si nous en voulons user, il dit que ne le devons pas cuire ni manger incontinent qu'ils sont pris, mais les devons garder par aucuns jours jusqu'à ce que leur chair soit mollifiée sans corruption de leur substance et sont meilleurs un peu saupiqués que ne sont quand ils sont tout frais; et frits ou rôtis que ne sont bouillis. Et bouillis en vin avec aucune semence ou herbes répugnantes à leur viscosité et frigidité que ne sont bouillis simplement en eau.

LA NEF DE SANTÉ

La Nef de Santé *est un livre anonyme; aussi Du Verdier la classe-t-il sans commentaires au mot* Nef. *Ce n'est qu'au cours du dernier siècle que l'on prit garde aux initiales des dernières lettres du prologue : selon l'habitude de l'époque, elles donnaient en acrostiche le nom de l'auteur : Nicolas de la Chesnaye.*

Cet ouvrage de diététique, écrit sous le règne de Louis XII, nous est parvenu en trois éditions dont la première parut chez Antoine Vérard en 1507. Il se divise en quatre parties: 1° La Nef de Santé (*en prose*)*;* 2° Le Gouvernail du corps humain (*en prose*)*;* 3° La condamnacion des banquetz à la louenge de Diepte et Sobriété (*moralité en vers*)*;* 4° Traicté des passions de l'ame qui sont contraires à la santé (*en vers*).

Les deux premières parties de la Nef *ont été rééditées à Paris par Vincent Sertenas sous le titre :* Régime de vivre et conservation du corps humain (1561).

DU FROMAGE. — Le fromage est aucune fois fait de lait et aucune fois d'eau de lait que nous appelons lait clair, et est celui qui est appelé fromage recuit. Le fromage est diversifié selon ce qu'il est récent, c'est-à-dire mol, ou selon ce qu'il est antique et dur, ou selon ce qu'il est salé ou non salé. Le fromage mol est froid et humide au tiers degré, combien que aucuns disent que ce soit au premier. Le fromage sec, salé a chaleur et sécheté au tiers degré; et le salé non sec, a vertus médiocres, entre le mol et le dur. Le meilleur fromage est celui lequel déclinant à suavité et aucune douceur n'est point trop salé et est moyen entre le dur et le mol, le visqueux et le flangible. Et est à noter que le fromage est varié selon la diversité des bêtes desquelles le lait est trait comme ci-après sera dit au chapitre du lait. Il est varié aussi selon les régions et selon la diversité des herbes, desquelles les bêtes portant laitage prennent pâture. Le fromage mol est de moult grand et bon nourrissement. Il engraisse et est bonne viande pour ceux qui crachent le sang. Il donne bon remède et confort à la poitrine et à l'estomac, combien qu'aucuns doutent d'icelui, parce qu'il ne profite point aux froides complexions. Le fromage vieux est de difficile digestion; il est contraire et nuisible à l'estomac. Ceux qui usent trop d'icelui encourent douleur au ventre. Il est de petit nourrissement. Il amaigrit et est facilement convertible aux humeurs colériques. Le fromage recuit qui est appelé recocta est pire que le fromage mol et que le fromage moyen salé; et est de meilleure nourriture que le fromage vieux. Le fromage engendre la pierre aux reins et à la vessie, et proprement celui qui est humide. Quiconque est disposé à la pierre se doit garder de manger fromage, car, comme nous voyons la terre glaise ou la craie être converties en pierre et en tuile en la décoction de la fournaise, tout ainsi est-il des humeurs gluants, gros, visqueux quand il y a chaleur ardant

aux voies de l'urine. Car d'iceux s'engendre la gravelle, laquelle jointe ensemble constitue et engendre la pierre, et est le fromage génératif de tels gros humeurs et visqueux, principalement quand il est mangé parmi de la pâte comme en un gâteau, en beignets ou en tarte. Le vieil fromage rôti ou pétri et lavé aucune fois en eau de roses a cette propriété qu'il restreint moult le flux de ventre. Jà soit (1) que le fromage soit si nuisible comme dessus est dit, toutefois quand on en mange une petite portion ou aucune petite quantité après la réfection, il corrobore et fortifie la bouche de l'estomac et fait un bon sel à ladite bouche de l'estomac. Il n'est pas aussi du tout mauvais, mais a cette vertu en lui entre les autres vertus qu'il garde et défend de monter les fumées en la tête. Il ôte la saturité et fastidiosité, lesquelles proviennent de viandes douces et engendrent ventosités.

RECETTES DE PIERRE GAUDOUL

Les recettes que l'on va lire sont extraites d'une édition de Taillevent donnée par Pierre Gaudoul: Le livre du grand et très excellent cuisinier Taillevent. Lequel est utile et profitable à toutes manières de gens, lesquels se veulent mêler d'habiller toutes sortes de viandes, tant fraîches que salées, aussi de poissons de mer que d'eau douce. Pour le service de rois, princes que dans d'autres grandes maisons.

Gaudoul, qui fut imprimeur à Paris, de 1514 à 1534, a fait précéder ses additions de la mention suivante : « Ajouté la façon de plusieurs potages. Lesquels ne furent jamais mis au livre de Taillevent jusqu'à présent ».

(1) Bien que.

POTAGE APPELÉ VERSUSE. — Aie quatre roux d'œufs bien frais, demi-once de cinamome, quatre onces de sucre, du jus d'orange, quatre onces semblablement, deux onces d'eau rose ; mêle tout ensemble avec quelque cuiller et réduis tout en un corps et le fais cuire. Et, si veux pareillement, y pourras ajouter un peu de safran pour donner couleur. Est viande merveilleusement saine, principalement en été et fort plaisante, nourrit bien et grandement, rafraîchit le foie et réprime la colère.

POIS AU LARD. — Fais bouillir une fois seulement les pois avec toute leur coque et silique, puis ôtés que soient de l'eau; fais frire un peu de belles lèches et lopins de lard, ni trop gras ni trop maigre. Après, mets lesdits pois ensemble et fais tout frire; finalement mets y un peu de verjus avec du moût, vin cuit ou sucre, et quelque peu de cinamome ; et ainsi semblablement pourras faire des fasols.

LE BATIMENT DE RECETTES

Ce livre, dont on cite même une édition du XVIIIe siècle, parut, pour la première fois, à Lyon, à l'Escu de Coloigne, en 1541. C'est la traduction d'un ouvrage italien (Opera nuova intitolata Dificio di Ricette) *d'où procèdent tous les recueils de recettes que l'on rencontrera à partir de cette date. Il y est question de médecine, de cuisine, de confitures et même de parfumerie.*

POUR FAIRE QU'UNE GRAPPE DE RAISIN SERA FRAICHE ET AUSSI BONNE A MANGER VERS LA SAISON DE

NOËL, COMME SI ON LA VENAIT DE CUEILLIR EN SEPTEMBRE — Prends autant de fioles ou bocaux de verre que tu voudras garder de raisins; puis quand la grappe de raisin commence à se former en la vigne, mets-la dedans la fiole et lie ladite fiole au cep de la vigne et la couvre ou étouppe de sorte que l'eau ne puisse entrer à pourrir jusqu'à Noël, puis romps les fioles et tu auras fruit nouveau pour l'heure, bon et beau à faire présent à quelque ami ou seigneur.

POUR FAIRE POMPONS CONFITS. — Prends pompons en telle quantité qu'il te faudra et les prends un peu verts et mal mûrs, mais fais qu'ils soient bons, et d'iceux taille tant de quartiers qu'il y a de rayons au pompon, et les écorce très bien avec le couteau, puis mets-les tremper en bon vinaigre l'espace de dix jours, puis change-les de vinaigre et les laisse encore reposer autres dix jours, mais faut que tu les mêles chacun jour. Puis tire-les hors et les mets dans une grosse serviette et les nettoie très bien en essuyant, puis mets-les l'espace d'un jour et d'une nuit à l'air. Cela fait, les mettras bouillir en miel, et ainsi chaque jour baille-leur un bouillon jusqu'à dix jours, mais ne les tire jamais hors dudit miel et ne les laisse bouillir chacun jour que bien peu, car il suffit qu'ils aient un petit bouillon. Après faut que tu prennes les tranches susdites, et que tu les mettes en tel vaisseau qu'il te plaira, auquel vaisseau faut que tu mettes ensemble les épices ci-dessous décrites : *Recipe* poudre de clou, gingembre, muguette, cinamome, autant d'un que d'autre, mêle-les ensemble, et après une rangée de tranches de pompons susdits mets un lit desdites poudres, puis encore une rangée, et encore un lit, jusqu'au dessus du pot, puis aie du miel blanc fin, et le jette par dessus tout, et voilà ta confiture faite!

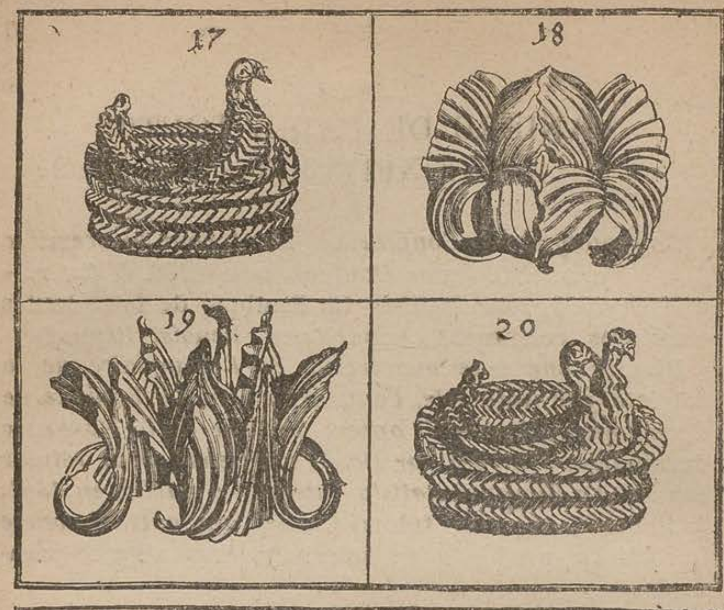
MANIÈRE DE FAIRE TOUTES CONFITURES

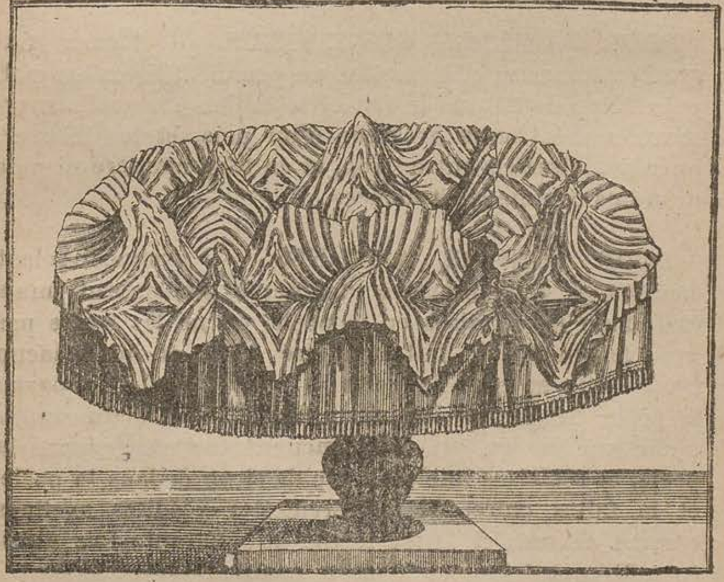
Ce prototype des Confituriers parut pour la première fois à Paris, chez Jehan Bonfons, vers 1550. Il fut réédité en 1558, sous le titre: La Pratique de faire toutes confitures, condimens..., etc. (*Lyon, Benoist Rigaud*).

D'après une note manuscrite de l'exemplaire de la Bibliothèque Nationale, l'auteur en serait « Baptiste de Cavagioles » ainsi qu'il appert du livre de la Nuysance du vinaigre *composé par David Finarensis pour réfuter celui-ci. Ce Giovanni Batista Cavagioli a publié, en 1541, à Poitiers, chez les frères Marnef, un autre ouvrage intitulé* De morbis novis interpola, cum aliquot paradoxis.

POUR FAIRE LE GINGEMBRAT. — Prenez gingembre commun et le mettez un peu bouillir en un pot, puis l'ôtez de dessus le feu et le taillez par petits morceaux carrés de la grosseur d'un pois, et les laissez ; puis les cuisez en autre sirop, et en telle manière ni plus ni moins comme les semences.

POUR CONFIRE AVELINES. — Avelines soient confites en telle manière comme le gingembrat, mais quand on les a mises en la poêle, on ne les frotte pas avec les mains. Il fait bon être deux, et que chacun tienne une anse de la poêle et s'entrejette bien parmi la poêle. Et quand elles ont aussi bu leur sucre, on les sèche sur le feu, en les démenant toujours parmi la poêle, et remettez une cuillerée de sirop dedans la poêle, et le faites cuire, et puis remettez vosdites avelines comme devant, et faites trente ou quarante fois ainsi, jusqu'à ce qu'elles soient assez confites.


17
18
19
20



LA MANIÈRE DE FAIRE MANUS-CHRISTI. — A faire manus-christi, prenez du sucre la quantité que vous en voudrez faire et clarifiez, puis le coulez en un bassin tout propre à ce faire, et que le bassin ait deux anses et une queue afin de le tenir plus fermement ; puis le faites cuire dedans ledit bassin jusqu'à ce qu'il soit cuit : c'est quand vous en mettrez une goutte sur le doigt et elle prend au doigt; vous l'ôtez du feu et le mettez en lieu fermé. Puis broyez diligemment avec un bâton à ce propice, en la manière qu'on broie la sauce, jusques à ce qu'il soit blanc comme papier. Après, s'il n'est cuit, remettez sur le feu en broyant toujours fort ; puis quand il sera cuit, ôtez-le en broyant encore; après mettez la poudre de gingembre et ne cessez de le broyer jusques à ce qu'il commence à refroidir et qu'il sera comme pâte. Adonc l'ôterez avec des tranchoirs neufs et le platissez dessus avec la main pour le tailler avec un couteau par morceaux longs comme le doigt ; puis le mettez sécher sur du papier près le feu, puis l'ôtez. Et pour chaque livre de sucre, demi-once de poudre de gingembre par tranches bien déliées.

POUR FAIRE VINAIGRE VERMEIL OU CLAIR ET GIROFLE. — Prenez une bouteille de verre ou deux selon que vous voudrez faire dudit vin, et y mettez du vinaigre, du meilleur que vous pourrez et le mettez au soleil cinq ou six semaines. Et prenez votre girofle et un peu de cinamome et le concassez en un mortier, puis le mettez en un sachet de toile et avalez ledit sachet en la bouteille ; et qu'il soit attaché afin qu'il ne se croise au fond de ladite bouteille, et la couvrez de peur qu'il ne s'évente. Et au bout de six semaines, retirez ledit sachet et y laissez choir ce qui est dedans et le brouillez parmi le liquide. Et de ce vinaigre usez sur toutes manières de rôt.

POUR FAIRE VINAIGRE DE BOUTONS DE ROSES ROUGES AU TEMPS D'ÉTÉ. — Prenez boutons de roses rouges au temps d'été et en coupez le blanc avec des forcettes et les mettez en une fiole de verre, et l'emplissez. Puis mettez ladite fiole au soleil tout au long d'un jour ; et quand vous verrez que les boutons se fermeront et rapetisseront en la fiole, remettez-en d'autres, puis étouppez la fiole qu'il n'en sorte ni vent ni haleine tout au long de l'été jusques à la fin du mois de septembre. Et chacun soir, ôtez la fiole dès que le soleil sera couché, et la mettez en l'hôtel, mais remettez-la tous les matins au soleil ; et de la force d'icelui les boutons se diminueront en ladite fiole, et deviendront vinaigre qui sera le meilleur qui puisse être. Et gardez votre fiole tout au long de l'hiver en lieu sec.

POUR FAIRE LA BONNE MOUTARDE EN PAIN ET EN PIERRE, AINSI COMME ON FAIT A DIJON LAQUELLE SE GARDE BIEN QUINZE OU VINGT ANS. — Prenez la graine de moutarde bien nette, deux livres, une livre de cumin bien net ou plus ou moins ce qu'en voudrez faire : c'est à savoir les deux parts de moutarde le tiers de cumin. Mêlez tout ensemble, et trempez en vin blanc ou en un peu d'eau-de-vie en une poêle ou en un autre vaisseau dedans le four après que le pain en aura été tiré. Et quand elle sera sèche, mettez-la au moulin, et la faites moudre comme blé, et la battez en un mortier le plus délié que faire se pourra. Et quand elle aura été battue, passez-la par un sac comme farine ; après mettez-y du sel dedans qui soit bien menu, assez largement, et la détrempez de vin blanc du meilleur que pourrez trouver, et du plus vieux ; et mettez dedans une once de menue épice et de cannelle, et pétrissez tout ensemble comme on fait pâte à faire fouasse ou échaudé, et la broyez fort, et en la broyant poudrez-la de poudre de cannelle. Ce fait, mettez ladite moutarde en pains si grands que vous

voudrez, et la laissez sécher au soleil ou au feu de loin, tant qu'elle soit bien sèche et bien dure. Et quand elle sera bien sèche et qu'en voudrez manger, ratissez avecques un couteau, et battez en un mortier, la détrempant de vin ou de verjus ou de vinaigre ; et quelque quantité de moutarde que voudrez faire, mettez la quarte partie d'épice dessus dite.

EXCELLENT ET MOULT UTILE OPUSCULE A TOUS NÉCESSAIRE QUI DÉSIRENT AVOIR COGNOISSANCE DE PLUSIEURS EXQUISES RÉCEPTES...

par Maistre Michel de Nostre Dame

Michel de Nostre Dame, fils de notaire et petit-fils de médecin, naquit à Saint-Rémi, en Provence, le 14 décembre 1503. Il partagea sa jeunesse entre les voyages et l'étude de la médecine ; et conquit une prompte célébrité grâce aux nombreuses guérisons qu'il obtint par son traitement au cours de trois épidémies de peste. En 1544, il se fixa à Salon-de-Craux, dans les environs d'Aix ; il s'adonna passionnément à l'astrologie, ne dormant que cinq heures par nuit et occupant ses veilles à observer les astres. En 1555, après la publication de ses premières centuries, Catherine de Médicis le fit venir à Paris où il vécut sept ans, comblé d'honneurs. Puis il s'en retourna à Salon et fut nommé médecin ordinaire de Charles IX, qui tint à le voir dans sa retraite. Il mourut en 1566 et fut enterré à l'église des Frères mineurs. Et, ainsi que la légende l'affirmait de Frédéric Barberousse, le bruit ne tarda pas à courir que Nostre Dame

s'était fait ensevelir vivant et qu'il continuait à vaticiner du fond de son tombeau ; ce dont s'autorisèrent les libraires pour publier des éditions augmentées des centuries.

L'excellent opuscule, *composé à Salon et terminé à Saint-Rémi, le 1er avril 1552, est dédié Nostre Dame à son frère Jean, procureur à la Cour du Parlement d'Aix et auteur des* Vies des Poètes provençaux. *Il est divisé en deux parties, l'une: « Le vray et parfait embellissement de la face... », qui contient des recettes de fard ; la seconde, plus précieuse à nos yeux, expose la façon et la manière de préparer toutes confitures, tant en sucre, miel, qu'en vin cuit. L'auteur, qui paraît avoir pratiqué Cavagioli, y promet de révéler comment on fait des confitures aussi bonnes qu'à Valence ou à Gênes « si l'on n'économise point le sucre ».*

POUR FAIRE LA CONFITURE AU GINGEMBRE VERT, QUI, COMBIEN QU'IL SOIT DIT GINGEMBRE VERT, EST CE QUI SE FAIT D'UN GINGEMBRE APPELÉ MECQUIN, POUR CE QU'IL EST DE LA MECQUE OU MAHOMET EST ENSEVELI. — Prenez du gingembre blanc, ou du mecquin, car il est meilleur ; et le faites tremper en eau chaude, et lui renouvelez par trois jours l'eau. Puis vous prendrez de lessive faite de ferments qui soit assez forte, et ferez bouillir ledit gingembre premièrement à peu de lessive, et y en mettrez d'autre ; et le tâterez en le goûtant, pour voir s'il a perdu sa force, car s'il n'est souvent bouilli avec ladite lessive, la force qu'il a et la cuite ne se peut perdre, sinon en bouillant souvent : car de soi mollifier il se mollifie facilement. Donc, quand il aura bouilli longuement dans la lessive, et qu'elle aura attiré la force du gingembre, lors vous l'ôterez de la lessive, et le mettrez tremper dans l'eau claire, et laverez fort, mais tout bellement sans le froisser. Et quand il aura trempé par trois ou quatre jours, lui renouvelant chacun jour l'eau,

afin que la saveur de la lessive isse hors. Et ce fait, vous le ferez bouillir avec d'eau claire, et que dans l'eau il y ait un peu de miel ; et ferez qu'il soit un peu mollet, plutôt ferme que mol. Et jetterez cette eau, et le goûterez pour voir s'il sentirait point la lessive, ou bien s'il aurait encore aucune acuité, qui fusse par trop piquante. Et si vous connaissez, qu'il y soit encore, vous le ferez bouillir jusques à ce qu'il soit de goût aimable; et alors vous l'ôterez du feu, et le mettrez dessus du linge blanc à essuyer. Et quand il sera essuyé, vous le mettrez dans un vase de terre bien envernissé, et mettrez le vase renversé afin qu'il s'égoutte de l'eau. Et puis vous prendrez du miel (car il faut qu'il soit conservé en miel, et non pas en sucre) la quantité que vous voudrez ; et le mettrez dans une poêle, et le ferez bouillir deux ou trois ébullitions, et puis l'ôterez du feu, et le laisserez refroidir. Et quand il sera froid, vous lui ôterez l'écume avec une cuiller percée par dessus; et ferez qu'il n'y demeure rien de l'écume. Et puis le miel qui sera bien dispumé, vous le mettrez tout froid dans le vase où est le gingembre, jusques à ce qu'il soit tout plein de miel, et le laisserez là deux ou trois jours. Et au bout de trois jours, si vous connaissez que le miel se soit décuit, et qu'il fût trop humide, lors vous pourrez vider tout le miel, et lui bailler sa cuite un peu verte. Et ferez bouillir le gingembre dedans deux ou trois ébullitions, et puis le remettrez dedans son vase bien couvert. Et quant aux vertus du gingembre vert, il est propre pour les femmes qui, par la froideur de la matrice ne peuvent concevoir ; et la semence génitale de deux conglobée ne peut retenir, mais coule, alors le gingembre vert est propre, et à l'estomac qui est par trop froid et aussi aux vieilles personnes qui sont dénaturées. Mais plus encore profite aux hommes qui ne peuvent accomplir le devoir de nature, comme, *De frigidis et maleficiatis et impotentia coëundi*, on peut en prendre, et le mettre dans du sirop fait de

quelque bon sucre afin qu'il soit plus aimable au goût; et qu'il ne sera pas si chaud.

LES SECRETS DU RÉVÉREND SEIGNEUR ALEXIS PIÉMONTOIS

Ce petit livre, rendu célèbre par les éditions de colportage, fut imprimé en 1557, à Anvers, par les soins de Christofle Plantin, qui le fit passer pour une traduction de l'italien.

Quérard affirme que l'auteur en serait Girolamo Ruscelli, poète philologue et historiographe, qui vécut à Rome, sous le pontificat de Paul III et mourut en 1566, à Venise, où l'imprimeur Valgrisi lui avait offert une place de correcteur. Nous avons trouvé la mention d'un recueil de Segreti nuovi, *signé de Ruscelli ; mais comme cette édition, qui semble être la première, n'a paru à Venise qu'en 1567, on peut avec vraisemblance n'y voir qu'une adaptation de l'ouvrage français.*

LA MANIÈRE DE CONFIRE VERANGÈNES OU POMMES D'AMOUR A LA GENEVOISE QUI EST UN FRUIT APPELÉ EN LOMBARDIE, POMI DISDEGNOSI. — Prends ledit fruit avant qu'il soit mûr, quand il est de la grosseur d'une noix, et le mets tout entier bouillir en de l'eau fraîche, tant que l'écorce d'icelui soit devenue tendre au toucher. Aie puis du sucre tout prêt et purifié, auquel mettras ledit fruit, après l'avoir bien dégoutté et séché de l'eau, et l'y laisseras par l'espace de vingt jours, puis l'en retireras, et derechef rebouilleras le sucre, selon l'art, comme dit est; après le remettras dedans et l'y laisseras par l'espace de

quatre jours, tant qu'il en ait du tout pris l'humidité. Puis garde ledit fruit confit en des tonnelettes à ce propices, car il est savoureux.

POUR CONFIRE PÊCHES A L'ESPAGNOLE. — Prends pêches grosses et belles, lesquelles tu nettoieras et couperas par pièces ; et à mesure que tu les nettoieras, étends-les au soleil, sur une table propice et nette, par l'espace de deux jours, en les retournant toujours du soir et du matin, et les verseras ainsi toutes chaudes au julep du sucre bien cuit. Et après les avoir retirées, mets les derechef au soleil en les tournant bien souvent, tant qu'elles soient bien sèches. Après les remettras au julep, et puis au soleil, tant qu'elles aient acquis une belle écorce ou croûte, à ton plaisir ; et ce feras par trois ou quatre fois. Puis étant ainsi préparées, les garderas en des boîtes pour l'hiver, car c'est chose seigneuriale.

SOMMAIRE TRAITTÉ DES MELONS
de Jacques Pons

Ce traité médico-culinaire des melons parut pour la première fois à Lyon, chez Jean de Tournes, en 1583. L'auteur Jacques Pons, agrégé et doyen du Collège des médecins de cette ville, fut conseiller et médecin d'Henri IV et mourut en 1614, âgé de 74 ans. Ces renseignements nous sont fournis par le libraire Antoine Cellier qui réimprima ce volume en 1680, avec quelques retouches, en le faisant passer pour inédit; Barbier prétend que le texte en avait été revu par Jacques Spon.

Quoique le melon se mange sans grand artifice, on le fait pourtant de différentes manières et à diverses fins. Il sert de nourriture ou de remède. Pour le premier, on le mange cru ou cuit, ou en compote. Athénée dit que le melon cru se digère plus facilement et réjouit mieux le cœur, au contraire du concombre qui est plus délicat, plus sain et plus propre à provoquer l'urine étant bouilli; ce que l'expérience nous enseigne aussi.

On le mange cru à l'entrée de table, avec du sucre, ou du sel, et un peu de poivre, après avoir été tenu dans un lieu frais, dans l'eau tirée fraîchement et dans la glace même, à ceux qui y sont accoutumés, car quand il est chaud il est désagréable et moins rafraîchissant. Il se mange cuit dans le potage comme la courge, il est très bon de cette manière, quoiqu'à la vérité il ne soit pas si agréable ni si délicieux que quand il est cru. On le fricasse aussi au beurre de cette façon :

On prend de sa chair ce qui est le plus proche de l'écorce, de l'épaisseur d'un doigt; on la saupoudre avec de la farine, et on la fricasse dans la poêle avec du beurre pour servir au sortir de table, ajoutant si l'on veut un peu de sucre par dessus, et du jus de citron ou d'orange. On met aussi sa chair en compote pour la pouvoir conserver tout l'hiver, de cette manière: Prenez la chair d'un beau et gros melon, coupez-la par tranches, que vous mettez tremper dans du vinaigre fort, l'espace de cinq à six jours, dans un pot de terre verni ; après ce temps-là retirez vos tranches de melon du vinaigre sans toucher avec le fer, car la compote deviendrait verte. Piquez chacune de vos tranches de deux clous de girofle et autant de petites pièces de cannelle. Après vous les ferez bouillir dans du vin doux avec de la cassonade, jusqu'à bonne consistance ; vous la conserverez dans un pot de verre et en servirez quand vous voudrez à l'entrée de table.

La compote faite de l'écorce est encore plus agréable,

et se fait de cette sorte: Prenez l'écorce d'un gros melon coupée par tranches de l'épaisseur d'un bon doigt, avec le vert qui lui touche. Otez la pelure de dessus, mettez cette écorce tremper sept ou huit jours dans du fort vinaigre, en un pot de terre vernissée. Les huit jours passés, ôtez-la du vinaigre, et faites un peu bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit attendrie, changeant une fois d'eau pour diminuer son aigreur. Mettez-la ensuite en un lieu penchant pour égoutter l'eau. Cela fait, piquez à chaque tranche deux girofles, deux branches de cannelle, et autant d'orangeat. Faites du sirop avec de la cassonade dans lequel vous jetterez votre écorce de melon et l'y laisserez jusqu'à ce qu'il soit à une parfaite cuite. Pour en modérer la dépense, on peut faire le sirop avec du moût et un peu de sucre. On les peut aussi garder simplement dans le vinaigre avec un peu de sel et du fenouil, et avant que les manger, les laisser tremper dans l'eau tiède et les servir avec de l'huile de même que les concombres.

Galien dit qu'on les peut conserver comme des poires et des pommes, en les faisant sécher. Pline dit qu'on les peut garder dans la saumure, et Mizaldus au livre de ses secrets d'Agriculture, en les mettant entiers sous terre avec du foin autour.

LE THÉATRE D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS
d'Olivier de Serres

Né vers 1539 au domaine de Pradel (Ardèche), Olivier de Serres y mourut à l'âge de quatre-vingts ans, après avoir donné aux lettres françaises un ouvrage qui le met

au rang des meilleurs prosateurs de la Renaissance. Huguenot farouche, il s'était exilé dans sa gentilhommière d'où il ne sortit que sur la demande d'Henri IV pour organiser les industries de la soie. En 1600 parut son « Théâtre d'agriculture », *divisé en huit « lieux », auquel le public fit un tel succès que huit éditions furent imprimées du vivant de l'auteur. Vers la fin du XVIIe siècle seulement, l'on délaissa cet ouvrage pour lui préférer la* « Maison rustique » *de Charles Estienne et Jean Liébault.*

MALVOISIE. — Prenez du bon miel de Narbonne, la quantité que voudrez, enfermez-le dans un vaisseau de terre vitrée, bien bouché sans respirer, et le faites longuement bouillir dans l'eau ou bain-de-marie, jusqu'à ce que, cuit, devienne comme huile ayant bon goût. Après, mettez de l'eau de rivière ou de citerne, dans un chaudron étamé, marquant avec un bâton, la hauteur de l'eau, dont le chaudron ne sera pas rempli; et sur icelle ajoutez-y la moitié moins de miel, le mêlant curieusement avec de l'eau, à force de battre, et agitez avec un bâton afin que le miel se dissolve; ce fait, le tout bouillera à petit feu (l'écumant au besoin, pour la décharger de saleté) jusques à la consomption de la marque qu'aurez prise au bâton. Ce fait, le laisserez reposer ; étant tiède, le remuerez dans un tonneau à vin, auquel aura eu auparavant quelque bon vin et exquis, comme blanc, muscat ou autre ; puis sur trente pintes de la susdite composition, mettez une pinte de jus de houblon, ou de celui de racines et feuilles d'orvale ou toute-bonne, et une pinte de fine eau-de-vie, dans laquelle vous aurez mis du sel de tartre, et le quart d'une pinte de lie de bière, pour donner force à la Malvoisie; laquelle par la vertu de ces choses, bout aussi fort, que si elle était mise sur le feu, en quel temps que ce soit. Le vaisseau où séjournera cette Malvoisie, sera exposé au soleil, quelque temps, à la

charge de le tenir bien bouché, et toujours plein ; ce qu'on fera, en l'aviliant souvent avec de l'hydromel, qu'à ce expressément aurez préparé. Au bout de trois mois la Malvoisie aura atteint le point de sa parfaite bonté, en laquelle se maintiendra fort longuement, sans se corrompre jamais.

LE POURTRAICT DE LA SANTÉ

OÙ EST AU VIF REPRÉSENTÉE LA RÈGLE UNIVERSELLE ET PARTICULIÈRE DE BIEN SAINEMENT ET LONGUEMENT VIVRE...

par Joseph du Chesne, sieur de la Violette.

Le Pourtraict de la Santé, *qui parut en 1606 avec une dédicace à Henry de Bourbon, est l'œuvre d'un savant singulier qui finit comme médecin ordinaire du roi après avoir fourni une carrière diplomatique des plus aventureuses. On rapporte qu'il introduisit le premier, en médecine le mercure doux sous le nom de panchimagogue; il en composait des pilules que l'on appelait: les « Pilules de Monsieur de la Violette ». Duchesne mourut à Paris en 1609, laissant une douzaine d'ouvrages tant en latin qu'en français, dont une partie se retrouve dans trois in-quartos édités en 1648 à Francfort, sous le titre suivant:* Quercetanus redivivus, hoc est Ars medica dogmatico-hermetica, *ex scriptis Josephi Quercetani, tomis tribus digesta.*

TOURTE AU LARD. — La tourte au lard, qu'on appelle, est des plus friandes et appétissantes qu'on sert communément aux meilleures tables au premier mets.

On la fait en prenant d'un lard qui ne soit nullement rance, qu'on racle et qu'on hache avec un couteau de cuisine, le plus menu qu'on peut, et le lave-t-on avec de l'eau rose ; puis on le pile dans un mortier de marbre, tant qu'il soit aussi délié que rien de plus.

De ce lard ainsi apprêté, vous en aurez une once et demie, ou environ la grosseur d'un œuf. Vous aurez pilé à part une douzaine d'amandes bien pelées et macérées en l'eau auparavant, puis mêlerez ensemble ledit lard, pilant de nouveau le tout, et l'abreuvant en pilant avec tant soit peu d'eau rose. Ajoutez à cette mixtion deux ou trois jaunes d'œufs, de la cannelle pulvérisée, et du sucre fin à discrétion. Et le tout bien mêlé, l'étendez sur une feuille de pâte délicate, faite comme à l'ordinaire, sans la couvrir d'autre feuille, l'agençant dans une tourtière pour la faire cuire. Si voulez rendre meilleure cette tourte, faut dissoudre un ou deux grains de musc seulement dans bien peu d'eau rose, et en frotter par-dessus, avec une plume, la mixtion.

LE THRÉSOR DE SANTÉ OU MESNAGE DE LA VIE HUMAINE

Ce livre a paru en 1607 sans nom d'auteur et avec une préface du libraire Jean-Antoine Huguetan, qui très mystérieusement en attribue la composition à quelque savant défunt, qu'il ne désigne pas. Une édition nouvelle en 1609 affirme qu'on le doit à l'un des plus célèbres et fameux médecins de ce siècle. Cependant un extrait de la préface, au bas de laquelle Huguetan mit son nom, nous autorise à tenir le libraire lui-même pour le rédacteur du recueil, qui n'est en somme qu'une compilation:

« *Pour secourir les cacochysmes destitués de la pré-*
« *sence des médecins et du secours de leurs Apothicaires,*
« *le plus sûr est de faire choix des aliments selon leurs*
« *qualités et comme la complexion de chacun le re-*
« *quiert. Ce que je prétends te donner en ce livre que*
« *j'ai intitulé Thresor de Santé.* »

POUR FAIRE LES ANDOUILLES DE TROYES. — On les compose des meilleurs et plus gros boyaux, sans y faire entrer ni ceux qui sont petits, ni de la panse, mais des tranches étroites de sain bien découpé en forme d'aiguillettes. Etant parfaites et un peu essuyées, on les cuit en un pot de terre neuf avec sel. Etant cuites, on les remet en un autre pot, dedans lequel on les sale de nouveau, les y laissant bien bouchées, jusques à ce qu'on les veuille manger.

Ou bien les boyaux bien lavés on les met dedans une bassine de terre avec une grosse poignée de sel marin et autant de sauge qu'on débat fort longtemps à la main pour les attendrir, dont on fait des andouilles qu'on ne doit tenir qu'un jour et une nuit à la cheminée, pour les essuyer. On les cuit en un pot de terre neuf à bon feu et ardent, y ajoutant de l'eau bouillante quand il en est besoin. On les sale en les cuisant. On les garde six semaines pourvu qu'on n'entame point le pot.

La façon la plus commune à la mode de Troyes, est, qu'ayant lavé les boyaux on les fait revenir en eau tiède sans les dégraisser; et étant revenus, on les met tremper un jour ou moins en une terrine dedans de l'eau fraîche, et ce fait, on accommode les andouilles, lesquelles on met petit à petit en cuisant. On les garde sur une claie ou sur un ais couvertes d'un linge blanc, et se gardent quinze jours. Pour les manger, on les met en la lèchefrite, et conséquemment sur le gril. On les transporte à Lyon et à Paris.

On fait des andouilles de Gascogne en cette sorte: On

lave bien les boyaux, on les sale et les laisse au sel par neuf jours. Conséquemment on en fait les andouilles, lesquelles après être bien essuyées, se gardent bien dedans du sain de porc par lits, l'un de graisse, l'autre d'andouilles.

DE LA TRUITE. — La meilleure façon de l'apprêter est de la faire bouillir en vin blanc avec deux ou trois cuillerées de bon bouillon de chair avec du sel, y jetant durant l'ébullition la truite lardée de cannelle et de clous de girofle, pourvu qu'elle cuise à si grand feu qu'il puisse entrer dedans. Quand elle est demi-cuite, on y met de la croûte de pain blanc, tant pour épaissir la sauce, que pour garder le poisson de sentir l'airain. On y ajoute un peu après toutes bonnes herbes: comme thym, marjolaine, romarin, sarriette, persil, épices douces. Enfin on jette sur le poisson beurre fondu avec un filet de vinaigre en la poêle, tant qu'il ne bruye plus, et après deux ou trois bouillons, on tire le tout dehors. Quant aux petites truites, étant bien vidées et écaillées, découpées et fendues à dextre et à gauche de la tête jusques à la queue en guise de lozanges, du sel dedans les incisions, pressées par l'espace de deux heures, on les frit enfarinées dedans la poêle avec beurre. On les garde ainsi quatre ou cinq jours. On les peut aussi saler pour quelque temps.

DE LA FROMENTÉE. — On arrose d'eau le froment, on le trempe en icelle, on le pile pour le dénuer de son écorce on le lave et froisse en deux ou trois eaux chaudes, et l'ayant fait sécher et moudre grossièrement, on le fait longtemps cuire en un pot avec du lait. Etant cuit on le fait rasseoir, y ajoutant des œufs qu'on fait couler parmi. Il y en a qui font cuire le froment au large avec eau seule un jour entier environ, en y remettant au besoin de l'eau chaude. Ce fait, on l'appareille avec du lait

un peu salé ou avec crème solide comme il se fait en certains lieux. Il y en a qui, étant cuite, la mettent en bon bouillon ou en lait d'amandes. Le signe de la cuisson parfaite est quand il se crève entre les doigts. Au lieu de lait, l'huile d'olive peut servir avec beurre et jus aigre, comme on apprête l'orge mondé, le pain gratté et telles autres viandes liquides. La graisse n'y convient pas beaucoup; car la fromentée est déjà assez visqueuse. Au contraire l'épice y doit servir de correctif, à laquelle on peut ajouter oignons, aulx, poireaux, sucre ou poudre aromatique, avec moyeux d'œufs mêlés sur la fin de la cuisson.

LE JARDINIER FRANÇOIS

L'auteur de ce charmant petit livre (paru en 1651 à Paris, chez Pierre des Hayes) ne nous livre que ses initiales au bas d'une préface: R D C D W B D N. En prenant celles-ci à rebours, on obtient : « Nicolas de Bonnefons, valet de chambre du roi ». Celui-ci nous prévient qu'il ne traitera que des jardins parisiens, de leur agrément et des plaisirs qu'ils offrent à la vue et au goût. C'est ainsi qu'il est amené à s'occuper de confitures et de pâtes à fruits au cours des 133 dernières pages de son volume. Mais là ne se bornent point ses prévenances pour le lecteur: il lui offre en terminant de lui procurer par l'entremise de son libraire des graines d'Italie et des arbres de sa « bastardière », et, ajoute-t-il, comme je suis obligé tous les ans de me rendre à Paris les mois d'avril, mai et juin, je ne manquerai d'aller vous voir, et vous ferai faire tout ce que de vous-même vous n'aurez pu venir à bout ».

CONFITURES DE NOIX. — Les noix sont les confitures les plus longues à faire de toutes. On les choisira tendres, auparavant que le bois se fasse à la coquille et les pèlera-t-on proprement, leur baillant trois ou quatre coups de couteau à chacune en long et non en travers, afin qu'en bouillant elles soient mieux pénétrées. A mesure que l'on les pèlera, l'on les jettera dans l'eau tiède et les fera-t-on infuser en grande eau, sur la cendre chaude jusqu'au lendemain, que l'on les mettra bouillir en nouvelle eau. Etant tirées du feu et égouttées, elles seront mises derechef infuser dans d'autre eau, et cela vous le réitererez tant de fois, que reconnaissiez qu'elles n'aient plus d'amertumes. Après quoi vous les achèverez de cuire en bon vin blanc français. A un cent de noix, une pinte de vin et autant d'eau, y mettant gros comme une noix sèche de bon salpêtre pour les mieux pénétrer, et désamertumer; au défaut de salpêtre, vous mettrez gros comme la moitié d'une noix de sel ; puis quand vous verrez qu'elles seront cuites, et qu'elles se voudront dépecer, vous les tirerez hors de l'eau et les mettrez bien égoutter et sécher dans quelque linge ; ce qu'étant fait, vous les larderez de bonne écorce de citron, et les mettrez confire, y ajoutant un peu d'eau pour faire fondre le sucre et les assaisonnant de cannelle et de clou de girofle. Il suffira de trois bons quarterons de sucre pour livre de noix, que pèserez à l'heure que les voudrez mettre dans le sucre. Etant confites et le sirop réduit en bonne consistance, vous les verserez dans les pots, les laissant découverts quelques jours.

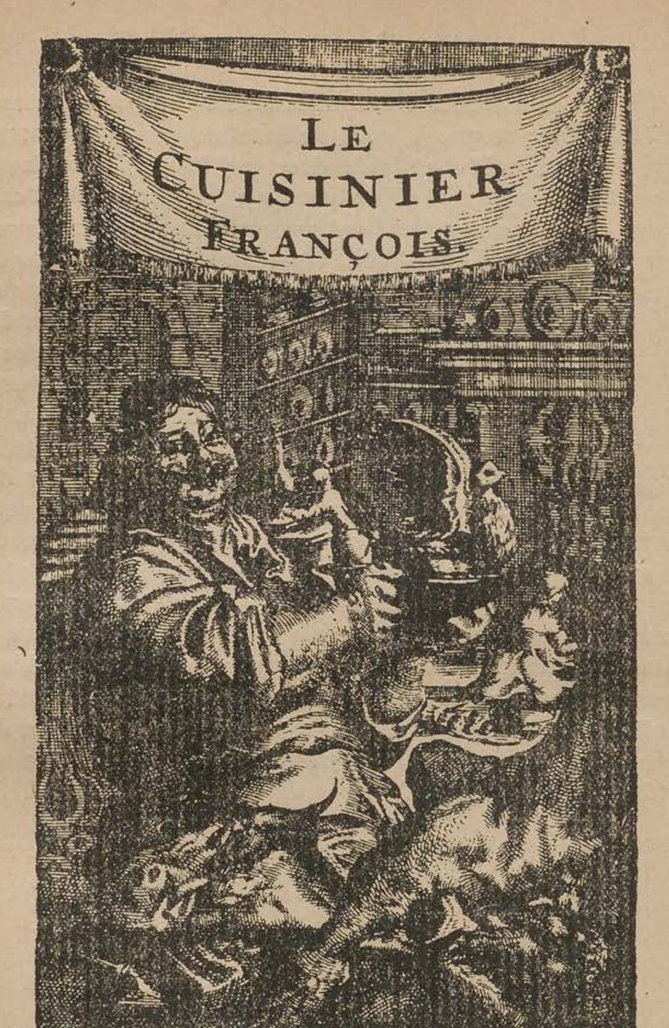
POUR CONFIRE DU VERJUS. — Le verjus que vous prendrez pour confire est celui que l'on appelle Bicanne ou Bourdela et duquel à Paris on fait du verjus que l'on pile aux pressoirs de Sainte-Opportune, du Pont Saint-Michel et autres endroits, lequel, par sa grosseur et épaisseur de chair, fait la plus belle et agréable confiture.

Vous le choisirez non trop mollasse ou mûr, mais dans sa beauté avant que le goût s'adoucisse; vous le pèserez égrené de sa raffle, et le fendrez par la moitié en long, ôtant tous les pépins s'il se peut, en le jetant dans l'eau claire, à mesure que le fendrez; puis vous le ferez parbouillir avec fort peu d'eau, y mettant une petite pincée de sel, ou deux pincées de salpêtre, pour lui conserver sa couleur verte. Etant amorti seulement, vous le tirerez du feu, et le couvririez de quelques linges le laissant refroidir dans son eau ; par après vous le tirerez de l'eau, l'égoutterez et le mettrez dans le sucre en poudre, y ajoutant du jus pour fondre le sucre, puis vous le confirez tout d'une cuite, car si vous le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdrait beaucoup de sa couleur. Etant cuit en bonne consistance, vous le tirerez du feu, le verserez dans quelque terrine, pour ne le laisser dans la poêle chaude, qui détruirait beaucoup de sa couleur; et après vous le dresserez dans vos pots et tasses. Il faut livre à livre de sucre et de fruits, pour rendre votre verjus bien beau. Si vous voulez le perfectionner, faites amortir votre fruit entre deux plats sur un petit feu sans y mettre de l'eau, et donnez cinq quarterons de sucre à la livre de fruit, avec le jus pour faire fondre le sucre.

LE CUISINIER FRANÇOIS

par le Sieur de la Varenne

On a remarqué que depuis Taillevent et le Grand Cuisinier, *dont la composition remontait alors à près de trois siècles, aucun traité de cuisine n'était venu renouveler l'Art culinaire français. La mode était encore aux épices et aux mets compliqués du moyen âge, quand parut*


LE
CUISINIER
FRANÇOIS.
A LA HAYE,
Chez ADRIAN VLAC. 1658.

en 1651 chez Pierre David: Le Cuisinier françois enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de Viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries, et autres mets qui servent tant sur les tables des Grands que des particuliers.

Voici l'avertissement par lequel le libraire présentait cet ouvrage au public: « Ce livre dont la matière et le titre semblent nouveaux dans Paris, ne s'y étant point encore imprimé de pareil, ne vous sera pourtant pas, ce me semble, infructueux. Il s'en est vu quantité, et qui ont été bien reçus, pour les remèdes et guérisons des maladies à peu de frais, sans avoir recours aux Apothicaires comme le Médecin charitable et autres. Mais celui-ci qui ne tend qu'à conserver et à maintenir la santé en bon état et en bonne disposition, enseignant à corrompre les vicieuses qualités des viandes par les assaisonnements contraires et diversifiés, qui ne tend, dis-je, qu'à donner à l'homme une nourriture solide, bien apprêtée et conforme à ses appétits, qui sont en beaucoup de personnes la règle de leur vie et de leur embonpoint, ne doit pas, à mon avis être moins considéré, puisqu'il est bien plus doux de faire une dépense honnête et raisonnable à proportion de ses facultés, en ragoût et autres délicatesses de viandes, pour faire subsister la vie et la santé, que d'employer une somme immense en drogues, herbages, médecine et autres remèdes. »

Lorsque parut son livre, François Pierre, dit Lavarenne, était depuis dix ans écuyer de cuisine de Louis Chaalon du Bled, marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône et Maréchal de France, qui mourut en 1658 au siège de Gravelines. Les efforts faits par Lavarenne « pour apprêter délicatement les viandes » recevaient selon l'épître dédicatoire « l'entière approbation des Princes, des maréchaux de France et de gens d'une infinité de conditions, qui ont chéri la table du marquis dans Paris et dans les Armées. »

BISQUE DE PIGEONNEAUX. — Prenez des pigeonneaux. Après qu'ils seront bien nettoyés et troussés, ce que vous ferez faisant un trou avec un couteau au bas de l'estomac, et y passant les cuisses, faites-les blanchir, c'est-à-dire, mettez-les dans un pot avec l'eau chaude ou du bouillon de pot, et les couvrez bien. Ensuite les empotez avec un brin de fines herbes et emplissez votre pot du meilleur de vos bouillons ; empêchez bien qu'il ne noircisse. Faites sécher votre pain et le faites mitonner au bouillon de pigeons. Puis dressez, après qu'il est bien assaisonné de sel, poivre et clou, le garnissez de pigeonneaux, crêtes, ris de veau, champignons, jus de mouton, puis pistaches ; servez et garnissez les bords du plat de tranches de citron.

POTAGE A LA REINE (1). — Prenez des amandes, les battez et les mettez bouillir avec un bon bouillon, un bouquet et un morceau du dedans d'un citron, un peu de mie de pain, puis les assaisonnez de sel. Prenez bien garde qu'elles ne brûlent, remuez-les fort souvent et les passez. Prenez ensuite votre pain et faites-le mitonner avec le meilleur bouillon, qui se fait ainsi: Après que vous aurez désossé quelque perdrix ou chapon rôti, prenez les os et les battez bien dedans un mortier, puis prenez du bouillon, faites cuire tous ces os avec un peu de champignons, et passez tout dans un linge, et de ce bouillon mitonnez votre pain ; et à mesure qu'il mitonnera, arrosez-le de bouillon d'amandes et de jus, puis y mettez un peu de hachis bien délié, soit de perdrix ou de chapon, jusqu'à ce qu'il soit plein. Prenez ensuite la pelle du feu, la faites rougir et passez par-dessus. Garnissez votre potage de crêtes, pistaches, grenades et jus, puis servez.

---

(1) Ce potage était fort prisé de Marguerite de Navarre qui s'en faisait servir tous les jeudis.

POULET D'INDE à la framboise farci. — Après qu'il est habillé, levez-en le bréchet et tirez la chair, que vous hacherez avec graisse, et peu de chair de veau, que vous mêlerez ensemble avec des jaunes d'œufs et des pigeonneaux et le tout bien assaisonné. Vous remplirez votre poulet d'Inde avec la farce, sel, poivre, clou battu, et câpres, puis le mettez à la broche, et le ferez tourner bien doucement. Etant presque cuit, tirez-le et mettez-le dans une terrine avec de bon bouillon, champignons et un bouquet. Pour lier la sauce, prenez un peu de lard coupé, le faites passer par la poêle, lequel étant fondu, vous tirerez, et y mêlerez un peu de farine, que vous laisserez bien roussir et délaierez avec un peu de bouillon et de vinaigre; la mettrez ensuite dans votre terrine avec jus de citron, et servez. Si c'est au temps des framboises, vous y mettrez une poignée par-dessus.

POUPETON. — Prenez chair de veau et graisse de bœuf ou de mouton, hachez-les bien ensemble, et assaisonnez; mêlez-y des œufs pour lier la farce, et ensuite coupez trois ou quatre bardes de lard sur lesquelles vous étendrez votre chair hachée, que vous couvrirez de pigeonneaux, béatilles ris de veau, asperges, champignons, jaunes d'œufs, rognons, crêtes, artichauts, et au-dessus de tout cela vous y mettrez encore de la chair, et le tout étant bien assaisonné, le ferez cuire, puis servez.

TOURTE DE MOELLE. — Prenez de la moelle et la faites fondre; étant fondue, passez-la et y mêlez du sucre, jaunes d'œufs, pistaches, ou amandes pilées. Faites ensuite une abaisse fort déliée de pâte fine, sur laquelle vous mettez votre appareil, bandez-la si vous voulez, faites-la cuire, et la servez sucrée.

MEMBRE DE MOUTON A LA ROYALE. — Choisissez un bon membre de mouton qui soit gras et court; battez-

le bien, en ôtez la peau et désossez le manche. Farinez-le et le passez par la poêle avec du lard ou du saindoux, puis le faites cuire avec un peu de bon bouillon bien assaisonné, avec champignons, truffes, et béatilles. Etant presque cuit, passez un peu de farine avec un oignon, un filet de vinaigre et un peu de lard battu; faites mitonner le tout ensemble, servez avec sauce courte, et garni de grenade ou de citron coupé.

RAMEQUIN DE FROMAGE. — Prenez du fromage, faites le fondre avec du beurre, oignon entier ou pilé, sel et poivre à force; étendez le tout sur du pain, passez la pelle du feu chaude par-dessus et servez chaud.

ORTOLANS EN RAGOUT. — Habillez-les et passez-les par la poêle avec beurre ou lard fondu. Etant passés, mettez-les mitonner dans un petit pot avec peu de bouillon, et les assaisonnez bien. Pour lier la sauce, mêlez-y ris de veau, jus de viande et champignons; et le tout étant bien cuit, servez garni de pistaches et grenades.

ŒUFS FILÉS. — Prenez une chopine de vin blanc avec un morceau de sucre, faites-les bien bouillir ensemble; puis cassez des œufs et les battez bien, passez-les dans une passoire, et les mettez ensuite dans votre poêlon, où sera votre vin blanc et votre sucre tout bouillant: par ce moyen, ils sont cuits en un moment et se trouvent enfilés. Tirez-les de votre sirop, et les mettez égoutter, puis les servez en pyramides avec eau de senteur.

ŒUFS A LA VARENNE. — Faites un sirop bien fait; faites frire des blancs d'œufs dans la poêle avec du beurre, et les mettez dans votre sirop. Etant cuits, servez-les avec eau de fleur d'orange.

AUTRE FAÇON. — Mélangez votre sirop et avec vos œufs frits, mêlez-y un peu de lait bien frais. Etant cuits, servez-les sur une assiette, bien blancs, et garnis d'eau de senteur.

BROCHET FARCI. — Fendez-le le long du dos, et levez-en la peau depuis la tête jusqu'à la queue, ôtez la chair et les petites arrêtes, laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand il sera farci; puis prenez moitié chair de brochet et moitié de carpe ou d'anguille, hachez-la bien menu avec persil, jaunes d'œufs crus, sel, poivre, fines herbes, beurre et lait, mêlez ensemble avec champignons; farcissez votre brochet et le recousez, puis mettez cuire en une lèchefrite. Faites votre sauce avec bouillon de poisson ou purée, un filet de verjus et un peu de vinaigre, que vous passerez dans la poêle avec persil, câpres et champignons, que vous assaisonnerez et ferez bien cuire. Servez, garnissez de ce que vous voudrez, étant bien cuit.

SOUPRESSE DE POISSON. — Prenez chair de carpe, d'anguille et de tanche, hachez-les ensemble, et assaisonnez de peu de beurre bien frais, de câpres et de fines herbes; serrez le tout dans un linge et liez, puis le faites cuire avec du vin blanc en façon de court-bouillon. Etant cuit, mettez-le égoutter, étant égoutté, déliez-le; le coupez par tranches, et le servez sur une assiette comme du jambon.

TOURTES D'HUITRES FRAICHES. — Vos huîtres étant nettoyées et blanchies dans l'eau chaude, passez-les par la poêle avec du beurre bien frais, persil et ciboules hachés et champignons, le tout bien assaisonné. Mettez le tout dans une abaisse de telle pâte que vous voudrez et garnissez de jaunes d'œufs durs, culs d'artichauts, morilles, asperges rompues, le tout bien passé; couvrez

votre tourte et la faire cuire. Etant cuite, servez avec bonne sauce: que vous ferez passant par la poêle avec du filet de verjus ou de vinaigre; puis étant rousse, mêlez-y deux jaunes d'œufs bien délayés avec verjus, ôtez la ciboule et mettez votre sauce bouillante dans votre tourte avec un peu de muscade, puis la remuez tant soit peu, et servez découverte.

POTAGE D'OISON A LA PURÉE. — Prenez oisons ou autre chose que vous voudrez, empotez-les et faites bien cuire; puis prenez vos pois et les faites bien cuire, passez-les ensuite par une passoire bien déliée et mettez votre purée dans un pot avec un bouquet. Passez un peu de lard par la poêle, et étant fondu jetez-le dans le pot; et lorsque vous voudrez servir, faites mitonner votre pain avec le bouillon de vos oisons puis jetez votre purée par-dessus. Pour la rendre verte, il ne faut pas laisser cuire vos pois tout à fait; mais après être demi-cuits, battez-les dans un mortier et les passez avec du bouillon, ou si c'est en hiver, vous prendrez de la poirée ou oseille pilée et pressée, et jetez le jus autour de votre potage lorsque vous serez prêts à servir.

POTAGE DE MOUTON FRIT AUX NAVETS. — Prenez les hauts bouts de poitrine de mouton, les faites frire, et bien cuire jusqu'à ce qu'ils puissent souffrir les navets, lesquels étant coupés et aussi bien frits, vous mettrez avec votre mouton bien cuit et assaisonnez avec clou, sel et un bouquet. Faites mitonner votre pain et dressez. Que si votre potage n'est pas assez lié, passez un peu de farine dans votre bouillon pour l'épaissir et y mêlez poivre blanc et vinaigre, puis servez.

JARRETS DE VEAU A L'ÉPIGRAMME. — Etant bien blanchis dans l'eau fraîche, fasinez-les et passez par la poêle avec du lard fondu ou du saindoux, cassez-les en-

suite et les mettez ensuite dans un pot bien assaisonnés de sel, poivre, clou et un bouquet, mettez-y un oignon, peu de bouillon et des câpres, puis les farinez avec de la pâte, les étouffez avec le couvercle du pot. Faites-les cuire ainsi couverts peu à peu pendant trois heures ; après quoi découvrez-les et faites réduire votre sauce jusqu'à ce que le tout en soit meilleur; mettez-y champignons si vous en avez et servez.

LONGE DE VEAU A LA MARINADE. — Battez-la bien et la lardez de gros lard; faites-la mariner avec du vinaigre, poivre, sel, épice, clou, citron, orange, oignon et romarin ou sauge; mettez-la après à la broche, et la faites rôtir et l'arrosez de la sauce tant qu'elle soit cuite. Et étant cuite, vous la ferez mitonner dans la sauce, que vous lierez avec chapelure de pain ou farine nette délayée dans le bouillon et garnirez votre plat de champignons, palets de bœuf ou asperges, puis servez.

LANGUE DE BŒUF EN RAGOUT. — Lardez-la de gros lard, puis l'empotez, faites cuire et assaisonnez de haut goût. Lorsqu'elle sera presque cuite, laissez-la refroidir, piquez-la, embrochez et arrosez de son ragoût jusqu'à ce qu'elle soit rôtie et l'ayant tirée, faites-la mitonner dans sa sauce avec un peu d'oignon pilé, un peu de lard, et un peu de vinaigre, puis servez.

POTAGE DE TORTUES. — Prenez vos tortues, habillez-les et les découpez par morceaux, faites-les passer par la poêle avec du beurre, persil, et ciboule. Etant bien passées et assaisonnées, mettez-les mitonner dans un plat sur le réchaud avec peu de bouillon. Pour lequel faire, vous nettoyez bien vos tortues et les faites cuire avec de l'eau, bien assaisonnées, et vous vous en servirez. Prenez garde de crever l'amer en les découpant. Faites mitonner votre pain, et ensuite le garnissez de vos tortues et de

leur sauce, avec asperges rompues autour du plat, champignons, truffes, tranches de citron et jus de champignons, puis servez.

LONGE DE MOUTON. — Etant bien mortifiée, lardez-la de gros lard, et la mettez à la broche. Faites une marinade avec oignon, sel, poivre, fort peu d'écorce d'orange ou citron, bouillon et vinaigre. Lorsqu'elle est cuite, faites-la mitonner avec la sauce ; pour laquelle lier, vous vous servirez de peu de farine passée par la poêle avec du lard ; garnissez-la de ce que vous aurez : les câpres y sont bonnes et quelques anchois. Vous pouvez lui donner la liaison de navets ; passez, servez.

POTAGE DE CHAMPIGNONS FARCIS. — Prenez les épluchures de vos champignons, et les lavez bien. Mettez-les cuire avec de l'eau ou quelque autre bouillon, un oignon piqué et un brin de thym, le tout bien assaisonné. Passez votre bouillon, et le mettez dans un pot ; passez aussi ensuite vos champignons par la poêle avec beurre, persil et câpres, et les remettez dans ce même pot. Vous pouvez faire le fonds de votre potage avec des ossements de carpes que vous ferez bouillir avec vos champignons ; faites mitonner votre pain, et lorsqu'il sera bien mitonné, mettez-y un lit d'hachis de carpes et l'emplissez de votre appareil ensuite, à mesure qu'il mitonne ; étant empli, garnissez votre potage de champignons farcis de la même farce dont vous aurez fait votre hachis cuit entre deux plats, et de laitances ; et lorsque vous serez prêt à servir, mettez autour grenade ou citron, puis servez.

POITRINE DE VEAU FARCIE. — Choisissez-la blanche et grasse, et faites-la tremper dans l'eau jusqu'à ce que votre farce soit faite, laquelle vous ferez ainsi : Pre-

nez de la viande de rouelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain bouillie, câpres, champignons, peu de fines herbes, jaunes d'œufs; hachez le tout ensemble bien assaisonné et en farcissez la poitrine. Ce qu'étant fait, brochetez-la ou cousez, et la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que dessus est pour la servir bouillie!

Pour rôtir, mettez en votre farce palets de bœuf et autres choses, et ne l'emplissez pas tant que pour bouillir. Etant piquée et à la broche, faites dessous tel ragoût que vous voudrez. Etant cuite et la sauce bien assaisonnée, faites-la mitonner avec, et servez.

POULARDE GRASSE. — Etant bien choisie, habillez-la, coupez-en les extrémités, et la lardez de moyen lard; étant farinée, passez-la par la poêle avec lard et saindoux, puis la faites mitonner avec bon bouillon, et l'assaisonnez ; étant presque cuite, ajoutez-y champignons, foie gras, peu de farine, et un oignon piqué de clous; le tout étant bien cuit, et la sauce bien liée, vous la pouvez servir garnie de grenades.

PATÉ D'ANGUILLE. — Coupez-la par rouelles, et la mettez dans votre abaisse bien assaisonnée avec jaunes d'œufs, persil, champignons, asperges, laitances, verjus de grain ou groseilles en la saison, et ne plaignez ni beurre, ni sel, ni poivre; couvrez votre pâté, et le dorez. Pour le soutenir, prenez de petites bandes de papier et les beurrez; mettez-les autour et les serrez doucement avec un filet. Faites-le cuire, et, étant cuit, délayez trois jaunes d'œufs avec un filet de verjus et un peu de muscade; et lorsque vous serez prêt à servir, mettez-y votre liaison et la mêlerez bien. Ouvrez-le ensuite et le servez garni autour de la croûte coupée en quatre.

FRICANDEAUX. — Pour les faire, prenez du veau, le découpez par petites tranches, et les battez bien avec le

5

manche d'un couteau. Hachez toutes sortes d'herbes, graisse de bœuf ou mouton et un peu de lard; étant bien assaisonnés et liés avec des œufs crus, les roulez parmi ces tranches de viandes, puis les faites cuire dans une terrine ou tourtière; étant cuites, servez-les avec leur sauce.

COCHON FARCI. — Il le faut prendre sous la mère, le saigner dans de l'eau prête à bouillir, le peler, le couper entre les cuisses, levez la peau, la queue, les pieds et la tête; puis mettez-les tremper jusqu'à ce que vous en ayez affaire; laissez le corps, vous le trouverez bien après. Pour le farcir, prenez du veau et graisse de bœuf, fraisez-les bien en façon de godiveau, puis vous remplirez la peau avec champignons passés par la poêle, pigeonneaux, ris de veau, un brin de fines herbes, et de tout ce que vous aurez, jusqu'à ce qu'elle ait la forme de cochon; vous recouserez ce qui sera ouvert, le trousserez et ferez blanchir dans l'eau tout prêt à mettre à la broche. Une heure et demie devant dîner, l'embrocherez au travers de la tête, l'envelopperez avec du papier beurré, et le lierez par les deux bouts avec des éclipses de bois, et à mesure qu'il cuit l'arroserez de beurre. Etant cuit, le développerez et ôterez le filet, en sorte qu'il ne paraisse avoir été farci, puis servez.

Puis le corps de ce cochon étant habillé, faites-le blanchir, mais fort peu, piquez-le bien, et le faites rôtir comme s'il était entier, ou comme un agneau; étant cuit, vous le pouvez servir avec une sauce verte.

PATÉ A LA MAROTTE. — Prenez farine de seigle, que vous salerez; faites-en votre pâte, et l'ajustez en forme de pâté. Vous prendrez ensuite un lièvre, ou deux membres de mouton avec un peu de graisse de bœuf, que vous hacherez ensemble bien menu et assaisonnerez; faites ensuite votre pâté, auquel par-dessus vous laisse-

rez un soupirail; lorsqu'il aura cuit trois heures, tirez-le et le remplissez de bon bouillon, remettez-le au four, et lorsqu'il sera entièrement cuit, servez.

COCHON DE LAIT A LA DAUBE. — Etant bien habillé, coupez-le en cinq morceaux, puis y passez peu de gros lard, et le mettez avec bon bouillon, vin blanc, fines herbes, oignon; et étant bien assaisonné de sel et autres ingrédients, servez avec persil autour du plat.

La sauce courte y demeure en gelée pour servir froid, et y mettez safran si vous voulez.

LE PASTISSIER FRANÇOIS

« *Ayant appris que les Etrangers faisaient un accueil* « *très favorable à certains Livres nouveaux, qui portent* « *le nom de François joint à leurs titres, comme au Jar-* « *dinier François, et autres, quoiqu'ils en aient en leurs* « *langues quantité qui traitent de semblables sujets :* « *j'ai cru qu'ils se porteraient avec beaucoup plus de* « *chaleur à caresser ceux qui leur enseigneraient quel-* « *que doctrine, dont ils n'ont point de connaissance.* « *C'est pourquoi je leur présente hardiment notre* Pas- « tissier François, *qui se peut dire être des premiers de* « *ce nombre, puisqu'il n'y a eu jusqu'à présent aucun* « *Auteur qui leur ait donné la moindre instruction en* « *cet art; lequel, encore qu'il soit si fort utile aux sains,* « *et nécessaire aux malades, a été jusqu'à présent tenu* « *tellement secret par nos plus célèbres Pâtissiers de* « *Cour, et de Paris, qu'il se voit plusieurs villes très* « *grandes, même des Pays entiers en l'Europe où il ne* « *s'y rencontre personne qui le puisse exercer, ni qui* « *l'entende...* »


LE
PASTISSIER
FRANÇOIS.
A Amſterdam,
Chez Louys et Daniel Elzevier. A°. 1655.

C'est par ces lignes qu'en 1653 le libraire Jean Gaillard présentait au public le Pastissier François *qu'il venait d'éditer sans en nommer l'auteur. En* 1662, *Jean Promé donnant de cet ouvrage une troisième édition, l'imprime avec le* Cuisinier *et le* Confiturier François *de La Varenne, et les libraires de Lyon ne tardent pas à suivre son exemple. Pareille chose serait difficilement explicable si La Varenne n'était point l'auteur du* Pastissier. *Et d'ailleurs n'est-il point raisonnable de penser que le réformateur de notre cuisine ait tenu à formuler les principes de la pâtisserie ?*

Notons que l'édition sortie en 1655 *des presses de Louys et Daniel Elzevier est fort recherchée des bibliophiles et qu'il est fréquent d'en voir des exemplaires atteindre en vente publique la coquette somme de dix mille francs.*

PATÉ DE JAMBON A LA TURQUE. — Faites dessaler dans de l'eau un jambon de Bayonne ou de Mayence, ou un jambon commun. Et lorsque le jambon sera détrempé suffisamment, vous le tirerez hors de l'eau; nettoyez le dessous et coupez tout ce qu'il y a de jaune jusqu'à la chair vive; coupez aussi le bout du manche, puis il faudra lever la couenne, et si le lard est plus épais que le travers du doigt, on lèvera le surplus, et ce lard servira pour mettre en tranches et pour étoffer ce pâté.

Lorsque le jambon sera préparé de la sorte, vous le ferez cuire à demi dans de l'eau avec quelques feuilles de laurier et autres fines herbes; et lorsqu'il sera cuit à demi dans de l'eau et désossé, on le lardera du côté du maigre avec des lardons poudrés d'épice douce, et que ces lardons soient de la grosseur d'un tuyau de plume, puis on poudrera la viande avec un peu d'épice douce et du poivre blanc battu, puis vous dresserez une croûte de pâté d'assiette : les curieux pourront se servir de pâte demi-feuilletée pour dresser ce pâté, principalement

en hiver, parce que cette pâte a plus de soutenance durant cette saison; mais ce pâté est fort malaisé à manier lorsque la croûte est de feuilletage.

La croûte étant dressée, vous la garnirez par dedans de tranches de lard avec quelques brins de persil et de thym, puis on y mettra la viande, sur laquelle on piquera cinq ou six clous de girofle et une douzaine de petits morceaux de cannelle et deux bonnes pincées de cannelle battue; ajoutez-y un brin de persil, une échalote écrasée, un demi-quarteron de pignon, et demi-quarteron de raisins de Corinthe, un quarteron de pistaches pelées, une côte d'écorce de citron confite, coupée par petites tranches, un bon quarteron et demi de sucre en poudre, une demi-livre de beurre frais, une demi-livre de saindoux et une demi-livre de moelle de bœuf et une grande tranche de lard par-dessus, une feuille ou deux de laurier et un brin de thym. Couvrez ce pâté d'une abaisse de pâte, et que ce couvercle soit de l'épaisseur d'un bon pouce; puis on dorera le couvercle, et vous le percerez dans son milieu et y appliquerez un chapiteau ou petite couronne de pâte faite en façon d'un entonnoir, si le pâté est dressé. Puis on mettra ce pâté sur une feuille de papier pour le mettre au four.

Il faut vingt-quatre heures ou trente heures pour faire cuire ce pâté, et vous lui donnerez l'âtre un peu moins chaud que si c'était pour cuire de gros pain.

Quand ce pâté aura été cinq ou six heures dans le four, vous le retirerez dehors du four et le mettrez sur un rondeau; et vous décernerez le couvercle qu'il faudra lever pour voir si ce pâté est bien plein de sauce ou non; car si la sauce paraît usée, il faut remplir le pâté avec de bon bouillon de viande, où il n'y ait point d'herbes ni de sel. Et si vous avez du jus de mouton, vous en pouvez mêler avec le bouillon; puis on recouvrira le pâté, pour le remettre incontinent au four, et de cinq en cinq heures environ, il faut retirer le pâté pour voir s'il n'est point sec,

afin d'y remettre du bouillon et continuer ainsi jusqu'à ce que la viande soit pourrie de cuire dans ce pâté.

Trois ou quatre heures avant que ce pâté soit cuit, vous pourrez y ajouter des champignons et béatilles blanchies, et deux heures avant que de le tirer du four on pourra y verser une sauce douce, composée d'une verrée de vin blanc, d'un quarteron de sucre, et un peu de cannelle en poudre et, si vous voulez, un peu de vinaigre.

Remarquez que si on ne mange pas entièrement en un repas un de ces pâtés, on peut le faire réchauffer plusieurs fois, et s'il y manquait de la sauce vous pouvez y remettre un peu de bouillon et de jus de viande.

PATÉ A LA SAUCE DOUCE. — Si vous désirez faire un de ces pâtés à la sauce douce, vous le tirerez à la gueule du four, lorsqu'il sera cuit à demi, et vous mettrez un entonnoir au trou qui est au milieu de la couverture du pâté, et vous verserez dedans une verrée, ou tout autant qu'il sera besoin selon la grandeur du pâté, d'hypocras bien sucré, ou bien du beurre fondu dans lequel on aura dissout du sucre et un peu de cannelle, plus ou moins de l'un et de l'autre, suivant la grandeur du pâté.

Remettez le pâté au four, et achevez de le faire cuire.

PATÉ DE GODIVEAU. — Les pâtés de godiveau doivent être faits de chair de rouelle de veau ou d'autre chair hachée avec de la graisse et assaisonnée comme celle des pâtés d'assiette. C'est pourquoi un pâté de godiveau ne diffère d'avec les pâtés d'assiette, sinon en ce que les pâtés d'assiette sont ronds et couverts en pointe, et les pâtés de godiveau sont plats, découverts et en ovale. Il y a encore de particulier aux pâtés de godiveau, qu'on les arrose et assaisonne d'une sauce blanche faite avec du verjus et quelques jaunes d'œufs délayés ensemble; on arrose de cette sauce un pâté de godiveau lorsqu'il est

cuit, puis on remet ce pâté au four environ un demi-quart d'heure, afin que cette sauce s'épaississe.

Il faut lier la chair du pâté de godiveau avec la croûte: et à cet effet, il faut la presser avec vos doigts, principalement le long du bord afin que la pâte soit ferme.

Quand vous avez accommodé le premier lit de la viande, il faut le couvrir d'asperges et d'autres béatilles, parmi lesquelles vous pouvez en la saison mettre des châtaignes ou marrons rôtis à demi, et du verjus de grain lorsqu'il y en a. Puis pouvez râper un peu de muscade sur les béatilles; vous couvrirez ces béatilles d'un lit de chair hachée et assaisonnée comme il a été dit, et après que vous aurez pressé un peu cette viande sur les béatilles, vous dresserez le bord du pâté, et pourrez le renforcer d'une bande de pâte que vous y joindrez par dedans, et vous ferez en sorte qu'elle déborde un peu sur la chair; il faut découper sur ce bord de pâte qui touchera sur la chair de votre pâté, quelques petites andouillettes que vous aurez faites à ce dessein de votre chair hachée. Vous pouvez râper un peu de muscade sur le pâté, lorsqu'il sera prêt à mettre au four.

Faites cuire ce pâté; et, lorsqu'il sera presque cuit, vous le retirerez à la gueule du four pour y verser de la sauce blanche, puis vous achèverez de faire cuire ce pâté.

Vous pouvez faire un de ces pâtés dans une tourtière, et faire la croûte de pâte feuilletée.

PATÉ D'ASSIETTE A L'ITALIENNE. — Dressez votre croûte de feuilletage, et lui donnez l'épaisseur d'un bon pouce, puis on la garnira dans le fond d'une poignée de veau haché avec de la graisse; puis on y ajoutera trois perdrix ou trois pigeons vieux, dont on aura coupé les pieds, les ailes et le col et abattu l'estomac, et qui soient lardés de quelques lardons au travers de leur chair comme celle d'un pâté de venaison; puis vous les assaisonnerez d'épices salées. Mettez-y aussi des marrons

pelés, du pignon et du raisin de Corinthe, de chacun une petite poignée, trois jaunes d'œufs durcis et coupés par la moitié, un peu de cannelle en poudre et un quarteron et demi de sucre, une tranche de citron confit, des champignons et des béatilles, si vous en avez. Et au lieu de perdrix ou de pigeons, vous pouvez employer d'autre viande en ce pâté : par exemple, du lapin coupé par morceaux et bien entrelardé.

Pour nourrir la viande de ce pâté, vous ajouterez sur toutes les étoffes une poignée de veau haché avec de la moelle ou graisse, 6 ou 7 andouillettes de veau, demi-livre de beurre, graisse hachée et moelle, de chacun un quarteron, et quelques tranches de lard par-dessus. Couvrez ce pâté d'un couvercle de pâte feuilletée, épais comme le travers du petit doigt ou environ ; dorez ce couvercle et y faites un trou sur le milieu.

Il faudra bander ce pâté tout à l'entour avec du papier beurré qui soit de la hauteur du pâté, et lier ce papier avec une ficelle pour le tenir en état.

Mettez ce pâté au four sur un feuillet de papier blanc, et lui donnez l'âtre doux comme à un gâteau. Il faut environ deux heures et demie pour cuire ce pâté.

Quand il sera presque cuit, vous le tirerez hors du four et y verserez avec un entonnoir, par le trou du couvercle, une sauce douce faite avec un quarteron de sucre, et près d'un demi-setier de vin avec un peu de cannelle en poudre ; remettez ensuite le pâté dans le four environ une demi-heure pour lier cette sauce douce.

PETITS PATÉS A L'ESPAGNOLE. — Faites de la pâte fine, pour un litron de farine ajoutez quatre jaunes d'œufs ; lorsque cette pâte sera prête, vous dresserez la croûte en petits pâtés d'assiette de l'épaisseur de deux feuilles de papier ou d'un teston, plus ou moins selon la grandeur, et vous la garnirez du hachis suivant:

Hachez bien délié un blanc de chapon, un quarteron

de chair de porc frais et un quarteron de chair de mouton, deux ris de sagoues de veau, du lard gras, de bonne moelle et de graisse de bœuf, de chacun un quarteron, un peu de ciboulette ou d'oignon, et force champignons, du sel et de l'épice douce à discrétion, et hachez toutes ces choses ensemble.

Garnissez vos abaisses de ce hachis, puis faudra couvrir vos pâtés de feuilletage, de saindoux, et dorer ce couvercle, puis on fera cuire ces petits pâtés.

UN PAIN BÉNIT FIN, LEQUEL ON APPELLE A PARIS DU COUSIN, ET EN D'AUTRES ENDROITS ON LE NOMME CHANTEAU. — Si vous désirez employer un demi-boisseau de fleur de farine pour faire un pain bénit, il faudra premièrement prendre environ la grosseur de deux œufs de poule de franc levain, et mettre environ le tiers de votre farine sur une table bien nette.

Faites une fontaine, c'est-à-dire un trou au milieu de la farine ; mettez-y le levain et le détrempez exactement avec de l'eau chaude en le maniant avec vos mains, puis vous mêlerez votre farine avec le levain qui est dissout dans l'eau ; mettez-y ce qu'il faudra d'eau afin de bien pétrir cette pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien douce ; il faut la laisser assez molle.

Lorsque la pâte sera pétrie suffisamment, en sorte qu'il n'y ait point de durillons dedans, vous la couvrirez bien et la tiendrez chaudement en un lieu où il ne fasse point de vent, ni de froid, dont ainsi que si c'était pour faire du pain.

Laissez cette pâte en cet état environ deux ou trois heures, si c'est en été, afin que ce levain ou pâte puisse s'apprêter et revenir suffisamment; mais si c'est une saison froide, comme en hiver, il faut cinq ou six heures pour apprêter ce levain. Lorsqu'il sera revenu ou apprêté, vous mettrez sur le tour ou table le reste de votre demi-boisseau de farine ; faites-y une fontaine au

milieu. Chauffez une chopine d'eau ou plutôt du lait, afin que ce pain bénit ou chanteau soit plus fin et plus délicat ; faites fondre dans ce lait deux onces de sel et une livre de beurre, versez-le ensuite dans le milieu de la farine, ajoutez-y une demi-livre de fromage mou non écrémé, et, si vous voulez aussi, trois ou quatre œufs qui soient délayés avec un peu de lait ; mettez-y aussi le levain, et pétrissez exactement le tout ensemble.

Quand vous aurez bien manié et fraisé toute la pâte, vous la tournerez en la façon d'un gros pain, puis vous la couvrirez aussitôt, afin qu'elle ne se morfonde et ne se gâte pas, et vous la laisserez reposer environ une demi-heure ; puis vous en formerez un chanteau ou un pain bénit lequel il faudra dorer et piquer, et enfin mettre au four.

TOURTE A LA CRÈME. — Graissez légèrement une tourtière avec un peu de bon beurre frais, puis on garnira cette tourtière avec une abaisse de pâte fine ou de feuilletage, puis vous remplirez suffisamment cette abaisse avec de la crème fine de pâtissier. On peut y ajouter la grosseur d'un œuf ou deux de très bon lard gras râpé avec une râpe ou un couteau. Vous pouvez aussi y ajouter de l'écorce de citron confite taillée en petits morceaux ; il ne restera plus qu'à façonner le dessus de la tourte avec de petites bandes de pâte, puis on la fera cuire.

Lorsque cette tourte sera cuite, vous la poudrerez de sucre et la remettrez un peu de temps au four ; puis on la bassinera légèrement de quelques gouttes d'eau rose avant que de la servir.

CHAUSSON DE POMMES OU DE POIRES OU D'AUTRES FRUITS CRUS. — Dressez la croûte de telle grandeur et en telle figure qu'il vous plaira, puis vous la garnirez d'un lit de sucre par dedans. Ajoutez-y des pommes ou

d'autres fruits coupés par quartiers après en avoir aussi ôté le cœur et la peau. Ajoutez-y un morceau de beurre frais, quelque peu de cannelle en poudre ou de l'anis vert; au lieu de beurre vous pouvez mettre de la moelle dans ces tourtes ou pâtés de fruit ; vous pouvez y mettre aussi du pignon, du raisin de Corinthe ou de Damas, ou des pruneaux et de l'écorce de citron coupée en petites tranches. Vous pouvez aussi poudrer cet appareil par-dessus avec une poignée de sucre en poudre.

Couvrez cette tourte ou pâté et le mettez au four.

FEUILLANTINE. — Mettez dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crème de pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf cru, une pincée de raisins de Corinthe, autant de pignons et d'écorce de citron confite coupée bien menue, un ou deux macarons écrasés bien menus, un peu de cannelle en poudre et de bonne eau rose ; il faut délier ensemble toutes ces choses avec une gâche ou cuillère d'argent, et y ajouter quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou de jus de citron ; il en faut peu de l'un et de l'autre.

Ou bien, au lieu de tous ces ingrédients, vous pouvez composer l'appareil seulement avec de la crème de pâtissier, de la mie de pain blanc ou du biscuit broyé, un peu de raisins de Corinthe, du sucre, un peu de cannelle et quelques gouttes de jus de citron.

L'appareil étant fait, on fera deux abaisses de pâte feuilletée de la grandeur et de l'épaisseur d'une petite assiette ; mettez sur un morceau de papier une des abaisses sur laquelle on versera l'appareil susdit, qu'il faudra étendre un peu avec la gâche. Puis vous mouillerez un peu le bord de l'abaisse, et ensuite on la couvrira de l'autre abaisse ou feuille de pâte. Il faut assembler soigneusement les bords des deux abaisses l'une avec l'autre, en façon d'une tarte, et mettre la feuillantine au four, qui sera cuite en demi-heure ou environ.

Lorsque cette pièce de four sera presque cuite, poudrez-la de sucre, et l'arrosez de quelques gouttes d'eau de rose, ou plutôt d'eau de fleur d'oranger, puis on la remettra au four un peu de temps pour faire glacer le sucre, et, l'ayant retirée du four cette dernière fois, il faudra la poudrer encore de sucre.

On peut dresser et faire cuire une feuillantine dans une tourtière ; on peut aussi en faire de petites et de telle grandeur qu'il vous plaira.

DARIOLE. — Mettez dans un bassin ou dans une jatte par exemple la quatrième partie d'un litron de fleur de farine, et le blanc et le jaune de deux œufs ; déliez bien ces choses ensemble avec une gâche ou cuillère, versez-y petit à petit un peu de lait et de sel à discrétion, car il en faut peu. Détrempez bien cette farine ou appareil comme si c'était pour faire de la bouillie ; et lorsque l'appareil sera bien délié, ajoutez-y une chopine de lait qu'il faudra bien délayer avec les choses susdites, comme si on avait dessein d'en faire de la bouillie. Et si vous n'aviez pas de lait de vache ni d'aucun autre animal, on pourra se servir de lait d'amandes, et en ce cas il faudra mettre un peu plus de farine.

L'appareil étant apprêté, on mettra une abaisse dans une tourtière, et, la tourtière étant au four, vous la remplirez suffisamment de l'appareil susdit ; on fera cuire cette pièce de four, et lorsqu'elle sera cuite et tirée hors du four, on fendra en croix le dedans sans toucher à la croûte, puis on mettra dans la fente de la dariole environ la grosseur d'une grosse noix de bon beurre non salé et un bon demi-quarteron de sucre en poudre avec un peu d'eau de rose. Remettez ensuite dans le four votre dariole, afin que le beurre et le sucre se fondent, et que cette pâtisserie en prenne le goût, ce qui est fait en peu de temps, puis on la tirera hors du four. Que si vous n'avez pas de tourtière, il faudra prendre un mor-

ceau de pâte qui ne soit pas si fine pour en dresser une croûte assez grande en forme d'une tarte : donnez-lui environ deux bons travers de doigt de bord.

Mettez cette croûte à l'air durant quelque temps, afin qu'elle se sèche et se raffermisse; puis, quand on voudra achever la dariole, on mettra dans le fond de cette croûte gros comme une petite noix de beurre non salé. Mettez cette croûte dans le four afin qu'elle se raffermisse, puis on y versera environ une quatrième partie de ce qu'il faudrait de la farce susdite pour remplir cette tarte ou dariole, et, un peu après, vous y en verserez encore autant. Puis quelque temps après, on achèvera de la remplir suffisamment du même appareil ou farce susdite.

Il faut environ une bonne demi-heure pour cuire une dariole ou tarte d'une chopine de lait.

Lorsque cette dariole sera cuite, vous pourrez y ajouter du beurre, du sucre et de l'eau de rose, suivant qu'il a été dit ci-dessus ; sinon vous la poudrerez simplement avec du sucre et un peu d'eau de rose.

PAIN AUX ŒUFS. — Mettez dans un bassin ou sur une table deux litrons de fleur de farine, cassez-y deux œufs ; ajoutez-y une demi-livre de beurre frais que vous aurez fait fondre et chauffer sur le feu avec un posson de lait. Mettez aussi dans cet appareil pleine une cuillère d'argent de bonne levure de bière qui soit épaisse, et plutôt plus que moins, et du sel à discrétion.

Il faut bien mêler et manier toutes ces choses ensemble pour les réduire en pâte bien liante, et en pétrissant cette pâte on la poudrera de fois à autre avec un peu de farine.

La pâte, étant pétrie en perfection, sera ferme; et lors vous la tournerez en façon d'un pain, et la poserez sur une feuille de papier, puis vous la couvrirez d'une serviette bien chaude.

Il faut mettre cette pâte assez près du feu, sans tou-

tefois qu'elle en soit trop près, parce que le côté qui serait trop proche du feu se durcirait.

Vous laisserez cette pâte à la chaleur douce, jusqu'à ce qu'elle soit levée suffisamment : il faut environ cinq quarts d'heure pour la faire lever ; et lorsqu'elle sera assez levée et qu'elle commencera à s'écailler ou se fendre un petit, vous la formerez en façon d'un gâteau qu'il faudra dorer par-dessus, puis vous mettrez ce gâteau au four.

L'âtre du four doit être chaud à peu près comme pour faire cuire du pain de grosseur médiocre.

Il faut environ une demi-heure ou trois quarts d'heure pour le cuire et lorsqu'il sera tiré du four, vous pouvez le poudrer de sucre et de quelques gouttes d'eau de rose, avant que de le servir sur la table : ce qui n'est pas nécessaire.

DAME SUSANNE. — Mettez sur une table trois quarterons de fleur de farine ; faites-y un creux dans lequel on mettra huit jaunes d'œufs et deux blancs d'œufs, et une demi-once de sel fin. Ajoutez-y trois quarterons de bon beurre frais que vous aurez fait fondre dans une écuelle sur le feu avec un posson de lait ou plutôt de crème de lait: il faut que le lait et le beurre soient bien chauds et qu'ils bouillent quasi lorsqu'on les met dans l'appareil, et mettre aussi ce qui sera dans le fond de l'écuelle.

Maniez bien ensemble toutes ces étoffes, jusqu'à ce que cette détrempe ou pâte soit quasi refroidie; puis on la laissera refroidir une bonne demi-heure, afin qu'elle se raffermisse. En attendant on fera le levain suivant : commencez à le faire un bon quart d'heure après que la pâte sera apprêtée et pour faire ce levain: vous mettrez sur la table un quarteron de fleur de farine ; faites-y une fontaine, et y mettez un demi-quarteron de bonne levure qui soit épaisse, ajoutez-y un peu de lait ou de

crème qui soit chaude tant que soit assez pour réduire ces étoffes en pâte bien liante et assez mollette, en les maniant bien sur la table ; et quand cette pâte sera suffisamment pétrie, vous la tournerez en façon d'un petit pain et la laisserez reposer en cet état environ un demi-quart d'heure ou jusqu'à ce que ce levain soit assez renflé, et commence à se crevasser ou s'écailler par-dessus, et il faut tenir ce levain en un lieu un peu chaud.

Dès que le levain commencera à se fendre ou s'écailler par-dessus, vous le mêlerez avec la pâte susdite ; maniez-les bien ensemble, puis vous moulerez toute cette pâte, faites-en comme un pain, mettez-la sur une feuille de papier, et la formez en façon d'un gâteau, et lui donnez la hauteur d'un bon pouce et le dorez, et le laissez reposer environ une bonne heure si c'est en été, et en hiver deux bonnes heures, et le mettez en un lieu qui ne soit pas froid.

Lorsque ce gâteau sera prêt à mettre au four, vous façonnerez le bord, et déchiqueterez profondément le dessus avec la pointe d'un couteau, et que le couteau entre avant dans le gâteau, et en même temps on le mettra au four ; il faut lui donner la chaleur assez douce et le laisser cuire à loisir, et il sera cuit dans une petite heure. Ne le retirez pas qu'il ne soit bien ressuyé par dedans afin qu'il ne se rompe pas.

FLAMICHES. — Mettez sur une table bien nette environ une livre et demie de bon fromage gras un peu salé qui soit fait depuis quelques jours, comme de deux ou trois jours ou depuis dix ou douze jours au plus. Ecrasez ce fromage avec vos mains ou avec un bistortier, et le maniez jusqu'à ce qu'on ne sente plus de grumeaux; et lors vous y ajouterez une livre et demie de bon beurre non salé, deux onces de sel environ qui soit écrasé, huit ou neuf œufs; maniez ensemble toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien liées, comme si c'était de la pâte

bien molle ou de la farce. Et lors il faut l'étendre sur la table, et verser parmi environ un verre d'eau froide afin de détremper ou délier davantage cette farce et la rendre plus claire, quasi comme si c'était des œufs battus.

Lors vous prendrez environ un quart de fleur de farine; répandez-en sur ladite farce environ les deux tiers qu'il faut mêler et incorporer avec cette farce, puis on y ajoutera encore quasi tout le reste de la farine, à la réserve d'une ou deux poignées.

L'appareil étant réduit en pâte bien liée, il faudra poudrer cette pâte avec un peu de farine et la manier doucement deux ou trois fois en l'espace d'un bon demi-quart d'heure, puis il faudra étendre un peu cette pâte une ou deux fois avec le bistortier, puis on la remettra en masse, et on la laissera encore reposer et s'apprêter environ l'espace d'un demi-quart d'heure au plus; et lors on roulera en long cette pâte. Coupez-la pour en faire des gâteaux de telle figure et de telle grandeur qu'il vous plaira, et leur donnez l'épaisseur de deux ou trois travers de doigt, plus ou moins à proportion de leur grandeur. On mettra ces gâteaux sur du papier graissé avec un peu de bon beurre, puis on les façonnera tout autour du bord; rayez aussi et piquez le dessus, et le dorez, puis on fera cuire ces gâteaux.

Il faut environ une demi-heure pour les cuire en perfection; ils demandent l'âtre chaud à peu près comme pour faire cuire du pain de grandeur médiocre. Tenez le four bouché, afin de leur donner plus de couleur; regardez de fois à autre aux gâteaux pendant qu'ils sont au four, afin d'empêcher qu'ils ne soient brûlés, et les faire cuire à loisir : c'est pourquoi il ne faut pas leur donner la chaleur trop âpre. Ne retirez point ces gâteaux hors du four, qu'ils ne soient ressuyés suffisamment.

GAUFRES AU LAIT OU A LA CRÈME. — Mettez un litron de farine dans un bassin ; cassez deux ou trois

œufs, et les délayez ensemble en y ajoutant de la crème ou du lait et une pincée de sel; ajoutez-y aussi la grosseur de deux œufs de fromage à la crème qui soit frais fait, ou simplement du fromage mou non écrémé, et un quarteron de bon beurre qui soit fondu; quand bien vous ne mettriez qu'un demi-quarteron de beurre, ce serait assez, pourvu que vous y mettiez un demi-quarteron de bonne moelle de bœuf écrasée bien menu.

Mêlez bien toutes ces choses ensemble et lorsque cet appareil sera bien lié, il faudra mettre les fers au feu, et faire des gaufres. Ces gaufres doivent être mangées lorsqu'elles sont chaudes.

FLAN FIN QU'ON APPELLE TARTE D'AMI. — Battez deux ou trois jaunes d'œufs avec une poignée de sucre en poudre, et quand ils seront bien délayés, versez-les dans l'abaisse ou croûte dressée pour faire la tarte. Etendez-y ce premier appareil, puis on mettra par-dessus autant qu'il sera besoin de la farce au fromage. La tarte étant garnie suffisamment, faites-la cuire; et lorsqu'elle sera presque cuite, poudrez-la de sucre et l'arrosez d'un peu d'eau rose; remettez-la au four pour achever de la faire cuire, et pour faire glacer le sucre.

Pour la farce au fromage, prenez gros comme les deux poings de fromage mou non écrémé, la grosseur d'une ou deux noix de fromage sec un peu affiné qui soit broyé ou râpé ou seulement coupé en morceaux bien petits, du sel à discrétion et environ un quarteron de bon beurre non salé qui soit fondu; ajoutez-y le blanc et le jaune d'un ou deux œufs, mêlez ensemble toutes ces choses et les maniez bien pour les délier et y ajoutez un peu d'eau froide si l'appareil est trop épais. Il faut aussi y ajouter environ la grosseur d'un œuf de fleur de farine ou de pain blanc.

TOURONS. — Faites cuire du riz avec du lait ou avec de l'eau : il faut qu'il soit assez épais. Et lorsqu'il sera

refroidi, vous le pilerez en y ajoutant, si bon vous semble, des amandes douces pelées, qu'il faut aussi piler.

Mettez cet appareil dans une écuelle; ajoutez-y la moitié autant ou environ de fleur de farine, quelques œufs crus, un peu de sel menu et du vin blanc ou du lait à discrétion. Mêlez bien ensemble toutes ces choses, et les réduisez en façon de farce ou bouillie ou pâte qui ne soit trop ferme ni trop molle; vous pouvez y mêler du raisin de Corinthe et de l'écorce de citron râpée.

Lors vous ferez chauffer du saindoux ou du beurre, et lorsqu'il sera chaud suffisamment, vous prendrez de cet appareil dans une cuillère médiocre et vous le verserez dans la poêle.

Faites cuire ces beignets des deux côtés, et pour cet effet, vous les retournerez dans la poêle l'un après l'autre; et lorsqu'ils seront cuits, il faudra les tirer à sec et les faire égoutter, puis les mettre dans un plat et les poudrer de sucre avant de les manger.

CASSE-MUSEAUX. — Il faut prendre des morceaux de moelle de bœuf qui soient longs chacun, s'il est possible environ de la longueur du pouce; échaudez-les dans de l'eau presque bouillante, puis il faudra les tirer hors de l'eau avec une cuillère percée et les faire égoutter un peu, puis les arranger sur une table, et les poudrer tous, le plus que vous pourrez les charger du sucre en poudre qui soit assaisonné d'un peu d'épice salée ou d'un peu de sel et de cannelle en poudre.

Lors, vous dresserez promptement de petites abaisses de pâte feuilletée bien mince; garnissez un des bouts d'un morceau de moelle qui soit de la longueur du pouce, et, s'il est besoin, vous y ajouterez encore du sucre assaisonné comme il a été dit, puis vous renversez sur cette moelle l'autre bout de l'abaisse; mouillez un peu les bords de la pâte, afin que vous puissiez les joindre l'un avec l'autre plus facilement.

Lorsque vos casse-museaux seront faits, il faudra les frire dans du beurre ou dans du saindoux, et les pas effondrer en retournant; et quand ils seront frits, il faudra les tirer hors de la friture avec une cuillère percée, puis les poudrer de sucre et les manger incontinent.

BISCUIT DE GAMBY. — Prenez de la pâte de feuilletage, après qu'elle est ployée et qu'elle a tous ses tours; il faut réduire l'abaisse de l'épaisseur d'un quart d'écu, et la couper de telle figure qu'il vous plaira, et les coucher sur du papier.

Donnez-leur le four fort doux, et c'est assez de les mettre au four après qu'on en aura tiré d'autres pâtisseries : il faut environ une demi-heure pour les cuire, et quand ils seront cuits on les glacera avec de la glace de sucre.

OMELETTE A LA TURQUE. — Prenez de la chair d'un râble de lièvre ou d'autre venaison; hachez-la menu avec un peu de lard gras, de pistaches, ou pignons, ou amandes, ou avelines, ou noisettes pelées, ou bien des marrons ou châtaignes rôties et pelées, ou de la croûte de pain coupée par morceaux à guise de châtaignes. Assaisonnez ce hachis de sel, d'épices et de quelque peu de fines herbes. Si la chair est crue, il faut chauffer du beurre, ou de la moelle, ou de bonne graisse coupée bien menu, et quand elle sera fondue dans la poêle, versez-y la chair hachée et assaisonnée des ingrédients susdits, et la faites cuire. Ensuite faites fondre du beurre dans une poêle et faites une omelette, et quand elle sera cuite à demi, ajoutez-y le hachis. Et lorsque l'omelette sera cuite retirez-la de la poêle avec une écumoire ou une assiette, sans rien rompre, et la recevez dans un plat, en sorte que le hachis paraisse dessus, puis on arrosera l'omelette avec du jus de mouton ou d'autre viande rôtie. Râpez-y de la muscade par-dessus ; on peut y ajouter des mouil-

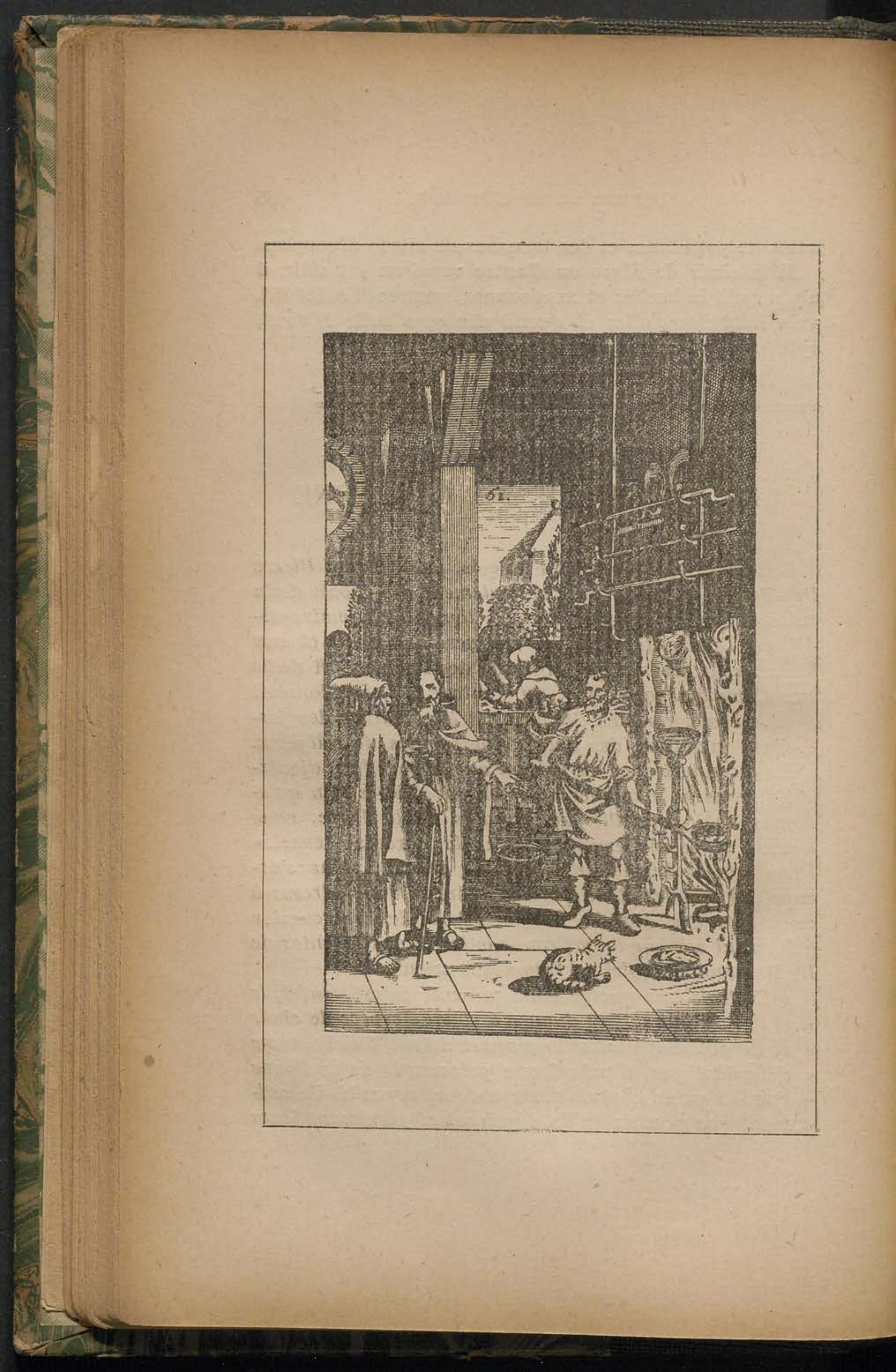
lettes de pain frites et des tranches de citron découpées.

Si la chair de lièvre ou d'autre venaison est rôtie, il n'y a qu'à la hacher et assaisonner, comme il a été dit, puis faire l'omelette; et quand elle sera cuite à demi, ajoutez-y le hachis, puis on achèvera l'omelette.

LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE

Cette suite du Jardinier François, *publiée chez Pierre Des-Hayes, en* 1654, *traite spécialement des choses de la cuisine. Elle se compose de trois livres : le premier dédié aux Dames de Paris, est consacré aux pains et aux boissons; le second, qui s'intitule* des Racines, *est dédié aux Capucins parce que, dit l'auteur, « ils s'adonnent « avec beaucoup plus de curiosité à la culture des jar- « dins, qu'aucune des autres Compagnies de religieux. « En reconnaissance du présent que je vous fais, ajoute- « t-il, vous ne m'oublierez pas en vos prières afin qu'a- « près avoir travaillé aux Paradis de la Terre, nous « nous reposions ensemble dans le Paradis éternel. » Dans son troisième livre, Nicolas de Bonnefons s'occupe des viandes et du poisson; l'épître qu'il adresse à ce propos aux Maîtres d'Hôtel atteste la répercussion qu'avaient eue sur la gastronomie les leçons récentes de La Varenne. En voici un fragment curieux:*

« Ce troisième que je vous présente a pour sujet, le « vrai goût qui se doit donner à chaque espèce de chair « et de poisson; à quoi la plupart de nos Cuisiniers ne « s'étudient pas, d'autant que préoccupés de la bonne « opinion qu'un chacun d'eux a de sa capacité, ils esti- « ment que pourvu qu'ils déguisent et garnissent leurs


61.

« *plats en confusion, qu'ils passeront pour habiles hom-*
« *mes; mais c'est là qu'ils se trompent, et d'où il arrive*
« *bien souvent que le dégoût prend dès l'entrée de table,*
« *à cause qu'ils n'ont qu'une routine de travailler, mê-*
« *lant et remplissant leurs pots indifféremment, sans*
« *changer, ou du moins essuyer leur cuillère, ce qui est*
« *cause qu'ils donnent un même goût à tous leurs po-*
« *tages; et plusieurs d'entre eux font frire ou passent*
« *par la poêle dans le lard fondu ou le beurre, la plu-*
« *part des viandes dont ils font leurs potages; je vous*
« *laisse à juger s'il y a rien de plus dégoûtant que de la*
« *soupe à la friture; et aussi à considérer, si un délicat*
« *qui rassasié du trop de la bonne chère continuelle, a*
« *peine de trouver quelque chose pour le remettre en*
« *appétit, quand il aura pris une cuillerée de bouillon*
« *qu'il ne trouvera pas selon son goût, qu'il reprendra*
« *dans un autre plat qui lui semblera aussi dégoûtant,*
« *et en continuant aux autres qu'il trouvera tous sem-*
« *blables, sera-ce pour se réforcer ? Il ne faut pas s'éton-*
« *ner si l'on demande parfois un bouillon clair, ou une*
« *omelette dans la fin du repas, tous ces dégoûts ne pro-*
« *viennent que de ce gargotage-là ; croyez-moi Mes-*
« *sieurs, que si vous ne vous donnez la peine de bien*
« *commander, et de vous conserver l'autorité qui vous*
« *est donnée, vous aurez beaucoup à répondre devant*
« *Dieu de tous les dégâts qui se font dans les cuisines*
« *par les profusions inutiles qui ne sont propres qu'à*
« *jeter aux chiens. Il y a d'honnêtes hommes Cuisiniers,*
« *et à qui il n'est besoin que de dire vos intentions, mais*
« *chaçun ne les a pas, et ceux qui sont assez heureux que*
« *de les posséder, les doivent bien conserver, et les esti-*
« *mer comme un meuble le plus nécessaire au Logis,*
« *d'autant que de leur sagesse dépend la santé du corps*
« *et de la bourse.*

« *Je vous dirai pour votre instruction qu'il n'y a rien*
« *qui plaise plus à l'homme que la diversité, et surtout*

« *le Français y a une inclination toute particulière, c'est*
« *pourquoi essayez-vous, le plus que vous pourrez, à*
« *faire diversifier et distinguer par le goût et par la*
« *forme ce que vous ferez apprêter : Qu'un potage de*
« *santé soit un bon potage de Bourgeois, bien nourri*
« *de bonnes viandes bien choisies, et réduit à peu de*
« *bouillon, sans hachis, champignons, épiceries, ni au-*
« *tres ingrédients, mais qu'il soit simple, puisqu'il porte*
« *le nom de santé; que celui aux choux sente entière-*
« *ment le chou; aux poireaux, le poireau; aux navets, le*
« *navet; et ainsi des autres, laissant les compositions*
« *pour les bisques, hachis, panades, et autres déguise-*
« *ments dont on doit plutôt goûter que de s'en remplir, et*
« *vous verrez que vos maîtres s'en porteront mieux, au-*
« *ront toujours bon appétit, et que vous et les Cuisiniers*
« *en recevrez de la louange; ce que je dis des potages,*
« *j'entends qu'il soit commun, et serve de loi pour tout*
« *ce qui se mange.* »

LE PAIN DE GONESSE. — Il s'en fait de bis et de blanc, et aussi de toutes grandeurs. Vous prendrez six boisseaux de farine, desquels vous en mettrez un en levain; sur les huit heures du soir, vous y mettrez encore autant de farine (cela s'appelle rafraîchir le levain); et le lendemain, au point du jour, vous ferez la pâte, y ajoutant le reste de la farine, que vous pétrirez fort molle, puis vous tournerez le pain et le mettrez dans des jattes de bois poudrées de farine, de crainte qu'elle ne s'y attache. Quand le pain sera reparé, pour l'enfourner vous le renverserez dans une autre sébile, afin qu'en le versant sur la poêle la parure soit dessus.

Le petit et le plus léger se fait en prenant la sixième partie de la farine que vous voudrez cuire, la mettant en levain avec de la levure de bière bien nouvelle; et quand le levain sera prêt, vous le remouillerez ou remanierez en le chargeant de farine comme le pain bour-

geois et le laisserez parer pour la seconde fois, puis vous pétrirez le tout bien mollet, tournerez les pains et les mettrez sur la couche que vous plisserez entre deux, de crainte qu'ils ne se brisent, et les enfournerez quand ils seront prêts.

ÉCHAUDÉS AUX ŒUFS ET CORNUAUX. — A un boisseau de fleur de pur froment, il faut cinq à six douzaines d'œufs, et un posson de levure claire ou moins si elle est épaisse; pour faire le levain, vous détremperez avec eau fort chaude (que l'on y puisse seulement durer la main) un litron de la farine avec la levure, et vous le mettrez dans une jatte, pour le laisser revenir l'espace d'une heure, pendant lequel temps vous détremperez le reste de la farine avec les œufs, et au bout de l'heure, vous la mêlerez avec son levain; y ajoutant un quarteron de sel, avec trois livres de beurre frais fondu comme pour le pain bénit; vous fraiserez bien la pâte avec le talon de la paume de la main, ou la mettez sous la broyoire, ou au moins sous le rouleau, puis vous façonnerez les échaudés ou cornuaux, et les bassinerez dans l'eau presque bouillante, et promptement : ils paraîtront comme s'ils flottaient sur l'eau; quand vous les cuirez, plongez-les deux ou trois fois, vous les retirerez de l'eau chaude, avec quelque grande écumoire, les jetterez dans l'eau fraîche, et les retirerez promptement, les mettant égoutter sur une claie une ou deux heures; après quoi vous les rangerez dans un panier sur une serviette blanche pour les porter à la cave; ils s'y garderont en été au moins quatre jours sans se gâter ni aigrir, où vous en pourrez prendre ce qu'en aurez de besoin, pour mettre cuire au four doux.

GATEAUX D'ÉTAMPES OU FRAISES. — Faut détremper un boisseau de fleur avec de la crème de lait sans aucune goutte d'eau, laquelle crème vous battrez

assez longtemps avec la main auparavant que de la mêler dans la farine, puis vous y mettrez huit livres de beurre et un peu de fromage; mais faudra tenir la pâte un peu ferme, la bien fraiser, faire essai, façonner les gâteaux, les dorer, et les cuire.

TALEMOUSE BIEN DÉLICATE. — Vous tirerez sous le rouleau un morceau de pâte feuilletée que formerez en rond, au milieu duquel vous mettrez de la farce au fromage; et fermerez votre pâte par le haut, lui faisant trois cornes, qui est la figure de la talemouse ; vous en laisserez pourtant quelque peu paraître au milieu, qui ne sera pas enfermé, afin qu'elle bouffe au four, et prenne couleur en cuisant.

FARCE AU FROMAGE POUR TARTES. — Prenez autant de fromage mou que de fin, une livre de beurre frais, huit œufs, desquels vous ôterez la moitié des blancs, et demi-litron de fleur, vous détremperez bien le tout avec eau froide, en suffisante quantité, puis en ferez l'essai. Si vous la trouvez trop fine, vous y ajouterez de la farine; si elle est trop forte, remettez-y du beurre avec de l'eau.

PETITS CHOUX ET POUPELAINS. — Ils se font avec des œufs dont vous ôterez la moitié des blancs, fleur de pur froment, fromage mou et sel à discrétion; vous en tiendrez la pâte molle, de laquelle vous formerez des petits pelotons, et vous les mettrez au four.

Les poupelains se font de la même pâte et se tirent fort plats, puis se mettent au four sur du papier beurré; étant cuits, on les coupe par moitiés et on les trempe par dedans de beurre fondu bien clarifié, leur en donnant autant qu'ils en peuvent boire, puis on les poudre de sucre, et on les remet au four pour les sécher; en les tirant on y dégoutte de l'eau de rose, et on les rejoint, les

poudrant encore de sucre par-dessus, puis on les sert promptement pendant qu'ils sont en leur grande chaleur, car ils se ramolliraient par trop, s'ils étaient réchauffés.

On en peut faire de petits en coupant les petits choux par moitiés, et les mettant dans un plat sur le réchaud avec de bon beurre frais, puis quand ils sont bien imbibés, on les poudre de sucre, et on y dégoutte de l'eau rose ou autre eau de senteur.

ŒUFS A LA COQUE. — La plus certaine façon de les bien cuire, et la plus aisée à pratiquer, est de mettre sur le feu deux pintes d'eau dans un poêlon, et quand elle commencera à vouloir jeter son premier bouillon, y mettre les œufs, en même temps ôter le poêlon de dessus le feu, et le poser à terre proche des chenets, et quand l'eau sera assez refroidie pour pouvoir tirer les œufs de dedans avec la main sans vous incommoder, ils seront en leur parfaite cuisson.

L'OMELETTE A LA CÉLESTINE. — L'omelette se fait dans une petite poêle de la largeur que vous voudrez que soit votre omelette; laquelle vous ferez bien chauffer, puis la tirerez de dessus le feu, et verserez dedans un peu de bonne huile d'olive; et après en avoir arrosé la poêle de tous côtés, reverserez l'huile qui restera, en cas qu'il y en ait trop, puis vous coulerez dedans vos œufs battus, où il y aura de petits lopins de bon beurre frais, autant qu'il en faudrait pour fricasser à l'ordinaire pareille quantité d'œufs que ceux que vous mettrez pour la Célestine. Et vous remuerez et tournerez avec un bâton comme vous feriez de la bouillie, jusqu'à ce qu'elle commence à lier ou prendre; ce que voyant, vous la laisserez achever de cuire, et quand vous jugerez que l'omelette sera assez sèche, vous la dresserez retournée : il faut qu'elle soit épaisse de deux doigts environ, car elle se coupe en parts de gâteau.

BEIGNETS DE MELON. — On les coupe par tranches et on les trempe dans la pâte à beignets bien claire (faite avec farine de froment, œufs, fromage mou, et autres ingrédients), puis on les frit dans le beurre frais ou le saindoux ; et en les tirant de la poêle, on les poudre de sel ou de sucre, selon le goût de ceux devant qui on les sert. Le jus d'orange ou de citron, de verjus ou au moins de vinaigre est la vraie sauce de toutes sortes de fritures.

DE LA VOLAILLE DE COUR. — Par les volailles de cour nous entendons parler des coqs, poules, chapons et poulets ordinaires, ou communs, dans la production desquels la nature paraît si féconde que l'on ne peut assez admirer la libéralité de son auteur, qui nous départ avec telle abondance cette nourriture si exquise, tant pour son goût excellent que pour sa délicatesse et bonté naturelle, propre non seulement à ceux qui sont en santé, mais encore si nécessaire aux malades, qu'il semble que sans les bouillons à la volaille ils ne peuvent se rétablir et se fortifier.

Les plus petits que l'on appelle poulets de grain, seront saignés à la gorge, échaudés, plumés et vidés entièrement, puis on les refait à l'eau chaude pour plus de propreté, mais elle emporte avec soi beaucoup de leur bon goût ; c'est pourquoi si l'on se veut donner la patience de les plumer à sec, et les refaire sur les charbons, ou sur le gril, ils seront beaucoup meilleurs qu'échaudés, et refaits à l'eau. Si l'on les laissait aussi mortifier un jour, la chair en serait bien plus courte. Quand ils seront refroidis on les essuyera bien, puis on les lardera ou couvrira de bardes pour les mettre rôtir, les ayant embrochés à une petite brochette de bois en long pour les déguiser en perdreaux ; ou en travers pour ressembler aux cailles, mettant par-dessus chaque une barde et une feuille de vigne, puis on lie cette bro-

chette de bois à la grande broche de fer pour les cuire promptement au feu clair, car cette viande a si peu d'épaisseur, qu'il suffit de faire prendre couleur au lard pour être cuite à sa perfection ; autrement ces petits poulets ne feraient que sécher et perdraient leur substance.

Le vinaigre commun et rosat, le verjus de grain, et le commun, c'est la seule sauce qui leur convient le mieux.

Quand ils seront plus forts, on les pourra mettre en *potages,* les ayant tués, échaudés et vidés ; puis on les troussera, c'est-à-dire on leur coupera le bout des doigts, et on passera l'un des pieds par dedans le bas du bec, pour leur coucher la tête le long de la cuisse, et après on enfermera les deux pieds ou jambes dans l'ouverture du poulet par où on l'a vidé ; ou bien on donnera un coup de couteau dans la peau qui est entre les jambes, et on y passera le pied, ayant coupé le nerf qui est derrière le genou, afin que la jambe obéisse mieux, puis on leur tournera les ailes. Ce qu'étant fait, on les mettra dans un pot à part, que l'on emplira du bouillon du grand pot, qui doit nourrir ou fournir à tous les potages, prenant garde de ne les cuire qu'autant qu'ils en auront besoin, à cause de leur grande délicatesse. Vous les servirez toujours avec les herbages les plus nouveaux comme asperges, pois, laitues, chicorées et autres, selon la saison; que vous ferez aussi cuire à part.

Si vous y voulez mettre un jaune d'œuf délayé avec un peu de verjus et de son même bouillon, puis quand on voudra dresser le potage, cuire un peu de ce jaune d'œuf, en tournant toujours de crainte qu'il ne se caillote, et le versez par-dessus : cela le rendra plus lié ou épais.

Si vous les voulez au lait d'amandes, il en faudra battre au mortier de marbre avec un peu de leur bouillon au lieu d'eau rose, puis les passer à travers l'étamine en frottant avec le dos de la cuillère, et y versant

du bouillon pour les aider à passer, n'y mettant rien que du sel pour tout assaisonnement; et votre potage étant dressé, vous y semez des pistaches pelées, elle l'embelliront de beaucoup.

Les poules et chapons étant préparés comme les poulets seront aussi mis en potages de santé ou au riz, au lait d'amandes, aux poireaux, aux racines de persil, cardes et autres herbages du jardin ; mais à ces vieilles volailles il leur faudra peler l'écaille des jambes, les grillant un peu sur les charbons, ou à la flamme du feu pour les laver avec facilité.

Si vous les voulez farcir, il faudra fourrer dans l'ouverture de derrière le cou (par où vous aurez tiré la poche), une brochette de bois non trop pointue, et séparer, au mieux que vous pourrez, la peau d'avec les chairs, et la remplir de farce, la faisant couler et passer partout où vous voudrez, puis manier et arrondir la volaille, la liant avec du fil ou de la ficelle un ou deux tours, en croisant par-dessous et par-dessus, de crainte qu'elle ne se dépèce dans le pot; laquelle ficelle vous ôterez en couchant votre volaille sur le pain auparavant que de dresser le bouillon.

L'on les désosse aussi entièrement: qui est que l'on écorche la volaille sans lui rompre la peau, et on la remplit de farce comme dessus, y mettant aussi les chairs crues, qu'on en aura tirées en la désossant, puis on recoud l'ouverture avec une aiguillée de fil, et on la lie et emporte pour y mettre le bouillon du grand pot, et la faire cuire.

Son *potage* fait au fromage, qu'aucuns appellent à la *Jacobine*, sera fait en prenant un pain à la mode, chapelé, que vous ouvrirez et en ôterez la mie, puis ferez sécher les deux croûtes dans le four ou devant le feu ; quand elles auront pris une couleur rousse, vous les mettrez dans un plat d'argent, et les aplatirez, et broyerez, mettant le côté de la mie en dessous, puis

poserez le bassin sur des charbons ardents, et quand il sera bien chaud, vous arroserez le pain avec votre meilleur bouillon de santé, dans lequel il n'y aura point encore d'herbes ni de pois ; et ferez mitonner ce pain, l'arrosant parfois, et le faisant un peu attacher au bassin pour prendre le goût. Puis y mettrez un lit de fromage de gruyère ou de Hollande, du plus doux et du plus nouveau, qui aura été râpé avec une égrugeoire, et par-dessus un second lit de blanc de volaille rôtie hachée bien menue ; arrosez derechef pour faire fondre le fromage et mitonner tout ensemble. Quand vous le servirez, vous l'ornerez avec des tranches de citron et quelques grains de grenade par-dessus.

Autrement et avec moins de peine, vous trancherez un pain mollet ou de Gonesse sans être salé, et en mettrez un lit dans un plat d'argent, puis un lit de fromage par tranches, puis un second lit de pain et un second lit de fromage, et par-dessus des chairs de volaille rôties et hachées; puis vous parerez le potage, en enlevant les jambes, bouts d'ailes, cou et tête avec le dos où tiendra le croupion. Par-dessus tout, vous mettrez encore des tranches de fromage, puis emplirez le plat de bouillon et le ferez mitonner l'ornant comme le précédent.

LA FRICASSÉE DE POULET se fait ordinairement à la hâte, c'est pourquoi je veux vous enseigner la manière la plus prompte qui est d'arracher la tête des poulets, les jetant à mesure dans un seau d'eau fraîche, puis les écorcher sans plumer, les fendre par le dos. Pour ôter tous les dedans, les laver et couper en quartiers, battant chaque morceau avec le plat du gros couteau, tant pour rendre la chair plus courte que pour casser les os ; pendant lequel temps une autre personne tiendra la poêle sur le feu dans laquelle il y aura de l'eau, du beurre ou lard, et du sel ce qu'il en faut raisonnablement ; puis quand le bouillon commencera à s'éle-

ver, vous jetterez vos poulets dedans, et les assaisonnerez d'épices, ciboule et autres ingrédients convenables.

Pour mortifier promptement des poulets, aucuns les jettent dans l'eau fraîche aussitôt qu'ils sont tués ; autres les enterrent quelque temps, autres les pendent à un figuier, autres encore leur tirent le col sans l'arracher, mais le dénouent seulement et rompent les veines proches de la tête, les pendant par les pieds, afin que tout le sang s'amasse en un caillot que l'on ôtera, puis on les accommodera à l'ordinaire ; il y a encore beaucoup d'autres inventions d'attendrir, vous essayerez la plus facile.

Pour faire une excellente *fricassée*, prenez des poulets mortifiés que couperez par quartiers, et laverez bien, puis les passerez par la poêle dans du lard fondu, ou au moins dans du beurre pour leur faire prendre le goût de friture; après quoi vous y mettrez du bouillon du pot sans herbes ou à défaut de l'eau, du beurre ou du lard billeté, avec du sel, les épices et autres ingrédients, comme vin blanc, verjus de grain ou ordinaire, ciboules, herbes fines, peau d'orange ou citron, et ce que vous jugerez y être excellent ne fût-ce qu'un peu de champignons ou semblables; et quand ils seront cuits, vous y pourrez ajouter les jaunes d'œufs délayés au verjus, ou si vous voulez de la crème, ne lui donnant qu'un petit bouillon, et retournant toujours de peur que ce brouet ne se caillote. La feuille de persil sert de bel ornement et de bon goût aux fricassées.

LA MARINADE DE POULETS se fait en les fendant par le dos après qu'ils auront été vidés et bien lavés; puis on les ouvrira et les aplatira, les battant deux ou trois coups du plat du gros couteau, pour un peu corrompre la chair et les os. Ce qu'étant fait, vous les mettrez dans un plat tremper avec du vin blanc, vinaigre, verjus, épices, sel, orange, citron, ciboules ou oignon, un peu de

fines herbes, les retournant parfois pour leur mieux faire prendre le goût, puis on les égouttera, et on les frira dans le saindoux, lard ou beurre. Si vous les voulez sécher avec de la farine ou les tremper dans de la pâte à beignets bien claire, ils prendront une couleur fort agréable; et pour les servir, le jus d'orange est la vraie sauce, si ce n'est que vous vouliez faire cuire un peu de sauce dans laquelle ils auront trempé auparavant que de les frire.

L'on accommode les chapons au court-bouillon. Les poulets, hétoudeaux, poulardes, poules, coquastres et chapons se lardent et bardent pour être rôtis à la broche.

On les rôtit aussi sans lard, en les beurrant et leur mettant un oignon piqué de deux ou trois clous de girofle dans le corps, avec un peu de sel ou de poivre. Sur la fin de la cuisson, on les poudre de mie de pain rassis et de sel menu.

Si vous voulez promptement cuire un chapon, il faut lier un morceau de lard au bout d'un bâton, puis y mettre le feu, et laisser tomber les gouttes toutes flambantes sur le chapon à mesure que l'on le tourne : elles perceront les chairs jusqu'aux os et les cuiront en moins de rien.

Les sauces se feront avec l'eau, le sel, le verjus et l'orange ; ce sont les meilleures de toutes.

A un *chapon tout sortant de la broche,* faites lui des taillades tout le long du corps, et le poudrez de sel, puis y épurez le jus de deux bonnes oranges et mettez une assiette par-dessus, et pressez bien pour faire sortir le jus du chapon, puis reprenez le jus avec la cuillère et arrosez-le, le repressant et arrosant par deux ou trois fois. Si vous voulez, mettrez un petit jus d'ail avec eau, et ne remettrez point chauffer la sauce à cause que l'ail chauffé est désagréable. Je crois qu'en le mangeant, vous avouerez que c'est un excellent ragoût.

LE CUISINIER

Par le Sieur Pierre de Lune

Le Cuisinier *de Pierre de Lune, sorti en 1656, des presses de Pierre David, bien que son privilège date du 3 novembre 1654, est l'un des premiers fruits de la révolution accomplie par Lavarenne. L'auteur rompt lui aussi avec la tradition médiévale et apporte une contribution qui n'est point négligeable, à l'œuvre qu'achèveront les artistes du siècle suivant.*

Les renseignements biographiques concernant Pierre de Lune sont d'une rareté extrême. Nous savons toutefois, par le titre de son livre, qu'il fut écuyer de cuisine d'Hercule de Rohan, duc de Montbazon. Après avoir servi Henri III contre la Ligue, Rohan s'était battu pour Henri IV qui le nomma gouverneur de Paris en récompense de sa belle conduite au combat d'Arques et au siège d'Amiens. Décoré par la suite du titre de grand veneur, ce fastueux gastronome mourut en Touraine, le 15 octobre 1654. Pierre de Lune passa presque aussitôt au service de la duchesse d'Orléans, puisque nous le trouvons, en 1655, écuyer de cuisine de la maison ducale et enseignant son art à de jeunes élèves. Puis on perd sa trace jusqu'en 1662 où son nom reparaît sur un nouvel ouvrage: Le nouveau et parfait maistre d'hostel royal... Ensemble un nouveau cuisinier à l'espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de mets, tant en chair qu'en poisson, d'une méthode fort agréable (Paris, chez Etienne Loyson).

Faut-il inférer de ce traité de cuisine à l'espagnole, ainsi que du surnom singulier de l'auteur, que celui-ci était originaire de l'autre versant des Pyrénées ?

Nous savons encore que Pierre de Lune avait maintes fois ordonné des festins chez messire Jacques Amelot, marquis de Mauregard, conseiller du roi et premier président à la Cour des aides ; c'est à Jacques Amelot, que d'ailleurs il dédie les trois éditions du Cuisinier *publiées en 1656, 1664 et 1676.*

Un « Avis au lecteur » suit l'épître dédicatoire ; nous en extrayons ces quelques notes utiles à l'exécution des recettes :

« *Le paquet d'assaisonnement doit se composer d'une* « *barde de lard, une ciboulette, un peu de thym, deux* « *clous, cerfeuil, persil, et le liez avec une ficelle.*

« *Le citron* (1) *doit être piqué de 2 ou 3 clous de gi-* « *rofle.*

« Farine frite : *Mettez du lard fondu et roux dans une* « *terrine. Etant bien chaud, mettez de la fleur de farine* « *dedans et remuez avec une cuillère d'argent. Etant* « *rousse et cuite, mettez-y du bouillon et l'assaisonnez* « *d'un paquet, un morceau de citron, sel; un morceau* « *de bœuf rôti.* »

CHEVREUIL. — Lardez le chevreuil de gros lard, le passez par la poêle avec lard fondu, le mettez dans une casserole ou terrine; assaisonnez de sel, poivre, un paquet, laurier, muscade, bouillon de bœuf ou eau chaude; mettez-y un verre de vin blanc, un peu de citron vert; liez la sauce avec farine frite. Mettez câpres et un jus de citron ou vinaigre en servant.

COULIS POUR LES ENTRÉES BRUNES. — Mettez une tranche ou deux de cimier par petites charbonnées, et les mettez dans un bassin d'argent ou casserole avec

(1) On se sert communément de citron lardé tout autour de clous de girofle pour le sentir et pour se préserver des atteintes de mauvais air. (Louis Lémery. *Traité des Aliments*. 1702).

un peu de lard fondu; le mettez sur la braise jusqu'à ce que la viande s'attache au fond dudit bassin. Etant bien rissolée d'un côté, tournez-la de l'autre, et en faites de même; après, mettez de la farine et la faites bien rissoler avec le jus et le lard. Etant cuite, mettez-y du bouillon, assaisonnez d'un paquet, citron vert, sel et trois ou quatre champignons, et le tenez sur un peu de cendre bien chaude.

COULIS DE PISTACHES. — Faites tremper les pistaches après les avoir mondées et les pilez; passez-les par l'étamine avec bon bouillon naturel; assaisonnez d'un paquet, citron vert et sel. Ce coulis vous peut servir à marbrer vos potages blancs, potages à la Prince, potages de profiterolles, potages à la Reine et potage à la Royale.

RESTAURANT. — Mettez trois perdrix, deux chapons, un membre de mouton, une rouelle de veau, le tout bien dégraissé, les os des perdrix et des chapons brisés, et ôtez les autres. Mettez le tout dans une bouteille ou flacon de verre ou de terre sans rien laver ni mettre d'eau; bouchez d'un linge et d'un morceau de pâte bien dure, et mettez encore par-dessus une peau de mouton. Faites-la bouillir douze heures et faites que le goulot de la bouteille ou cruche ne soit point dans l'eau; tenez toujours le vaisseau où la bouteille cuira plein d'eau bouillante, sous peine de perdre tout. Ayant cuit douze heures, tirez la bouteille, et passez le restaurant promptement par un linge, et le pressez.

POTAGE D'ALOUETTES A L'ANGLAISE. — Passez les alouettes par la poêle, après les avoir vidées, avec lard et un peu de farine. Les mettez cuire dans un pot avec bouillon assaisonné de cannelle, de dattes du Levant, prunes de Brignolles, écorce de citron confite coupée par tranches, un peu de sel, un verre de vin blanc;

puis faites mitonner biscuits ou macarons avec le même bouillon. Dressez vos alouettes, enchérissez de tout ce qui se trouvera dans le pot; mettez jus de citron en servant.

POTAGE A LA ROYALE. — Hachez le blanc de perdrix bien menu, le mettez dans un pot avec de bon bouillon et un paquet. Pilez un quarteron de pistaches et les passez par l'étamine avec jus de veau, et les mettez dans un autre pot. Et quand les croûtes seront bien mitonnées, mettez le blanc de perdrix avec champignons hachés et cuits comme le blanc des perdrix. Après avoir mis les pistaches passées par-dessus, vous les garnirez de crêtes et rognons de coq, puis mettrez jus de citron et de veau et citrons par tranches.

POTAGE DE CANARD A L'ARABESQUE. — Lardez le canard de gros lard, le passez par la poêle. Coupez des navets bien menus et les faites cuire avec les canards dans un pot avec bouillon assaisonné de sel, un paquet, un peu de poivre et clous. Faites cuire deux douzaines de prunes de Sainte-Catherine dans un petit pot avec vin blanc. Quand elles seront cuites, passez-les par l'étamine avec le jus, et mettez dans le pot des canards avec câpres, saucisses, olives désossées. Dressez sur des croûtes mitonnées avec le même bouillon. Mettez jus de citron, et par tranches, et grains de grenade en servant.

ALOYAU DE BŒUF A L'ANGLAISE. — Faut un aloyau avec le filet, et en ôter le gros os de l'arête, le larder de gros lard, assaisonner de sel, poivre, fines herbes et l'envelopper de papier; le faire cuire à demi à la broche, et puis le mettre avec la sauce dans une terrine avec bouillon, un verre de vin blanc, champignons; le bien boucher qu'il ne prenne point d'air. Quand il sera pourri de cuire, mettre anchois, câpres, huîtres, farine,


Fol. 147.

frite et jus de citron. Servez à courte sauce avec le tout par-dessus.

ANDOUILLETTES A L'ESPAGNOLE. — Faut hacher chair de veau et un peu de lard, fines herbes, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, cannelle pilée, et faire andouillettes dans des platines de lard, les mettre à la broche et recevoir ce qui en tombe. Et quand elles seront cuites, arrosez-les à la broche de la sauce et de huit ou dix jaunes d'œufs cuits et mie de pain fraisés menu, tantôt de l'un, tantôt de l'autre, jusqu'à ce qu'elles aient fait une belle croûte. Mettez jus de citron et de mouton en servant et persil frit.

ŒUFS A LA MILANAISE. — Faites fondre sucre avec un peu d'eau, et le faites cuire un peu plus qu'à demi, puis prenez jaunes d'œufs l'un après l'autre avec une cuillère d'argent; et les mettez dans votre sucre que vous tiendrez toujours bien chaud, les mettrez et tirerez l'un après l'autre. Vous en ferez tant qu'il vous plaira. Quand vous aurez fait, mettez dans le reste de votre sucre pistaches mondées, écorce de citron par tranches, un peu de fleur d'oranger et un jus de citron et mettez par-dessus vos œufs.

CRÊPES A LA FLORENTINE — Faut piler dans un mortier deux fromages mous, douze jaunes d'œufs, un peu de lait, une demi-livre de farine, écorce de citron confite et râpée, et faire une pâte à demi-claire, et la mettre dans une cruche ou pot de terre. Et la faites frire en grande friture, faites des petites crêpes légères; quand elles seront cuites, glacez-les avec sucre, fleur d'oranger et musc dans une tourtière, au four.

RAGOUT DE GROSSES CRÊTES DE COQ FARCIES. — Prenez des plus grandes crêtes de coq et faites cuire

à demi; les ouvrez par le gros bout avec la pointe d'un couteau. Faites une farce avec un blanc de poulet ou de chapon, moelle de bœuf, un peu de lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, muscade, un jaune d'œuf, et farcissez vos crêtes et les faites cuire dans un plat avec un peu de bouillon épais, quatre champignons par tranches, et les liez avec un jaune d'œuf cru. Mettez en servant un jus de citron et de mouton.

PROFITEROLLES DE POISSON. — Farcissez trois ou quatre petits pains à la mode après les avoir fait sécher; ôtez la mie pour le faire. Faites une farce avec chair de carpe ou anguille, avec laitances, petits champignons, fines herbes, assaisonnez de sel, muscade. Faites cuire le tout dans un plat ou pot avec un peu de beurre, demi-verre de vin blanc; et farcissez vos pains, et les faites mitonner avec bouillon de poisson au naturel. Quand vous voudrez servir, mettez un coulis fait avec amandes pilées, jaunes d'œufs crus et un peu de blanc de champignons, jus de citron et de champignons, et grains de grenade.

JAMBON DE POISSON. — Prenez chair de tanches et d'anguilles, tant de l'une que de l'autre. Hachez le tout ensemble, le pilez dans un mortier de marbre, et pilez une darne de saumon frais; assaisonnez de sel, poivre, muscade, beurre, et faites une forme de jambon sur des peaux de carpes. Mêlez bien les chairs, c'est-à-dire la chair de tanches et d'anguilles avec la chair de saumon et laitances de carpes, pilées aussi. Faites que le tout soit bien mêlé, puis l'enveloppez dans un linge neuf, le cousez bien serré, et le faites cuire dans moitié eau, moitié vin vermeil, assaisonné de clous, laurier et poivre, et le laissez froidir dans son bouillon. Servez avec laurier, fines herbes coupées menues et tranches de citron.

BROCHET A LA SAUCE D'ALLEMAGNE. — Coupez le brochet en quatre, le mettez dans un bassin, jetez vinaigre, sel, tout bouillonnant dessus. Puis mettez dans une poissonnière vin blanc, muscade, un peu de poivre, un morceau de citron vert, un peu de sel; puis mettez votre brochet cuire à grand feu, couvrez-le. Quand le bouillon sera presque tout consommé à la réserve d'une chopine, tirez le brochet. Mettez une livre de bon beurre frais, bien manié, avec muscade, câpres, citron par tranches, et mouvez bien et vous verrez que la sauce se liera. Servez avec pain frit et citron par tranches.

POTAGE DE LAITUES FARCIES. — Faites farce avec herbes, œufs, fines herbes, sel, poivre, muscade; les faites cuire dans une terrine avec beurre, un peu de bouillon, un paquet. Et les dressez sur croûtes mitonnées avec bouillon d'herbes, et les blanchissez avec œufs. Mettez un jus de champignons et une croûte de pain au milieu du potage.

POUPELINE DE VEAU. — Hachez rouelle de veau avec graisse et un peu de lard, fines herbes, jaunes d'œufs crus, sel, poivre, muscade, et en faites un lit au fond d'une tourtière. Mettez ris de veau, champignons par morceaux, truffes, crêtes, et la couvrez de la même chair hachée comme une tourte; mettez un paquet par dehors. Quand vous voudrez servir, liez avec jaunes d'œufs et jus de citron et par tranches.

BISQUE PLATE. — Faites mitonner des croûtes avec bon bouillon de bœuf ou de veau, semez trois ou quatre champignons hachés menus, et garnissez de crêtes, ris de veau, rognons de coq, petits champignons, jus de citron et de mouton, pistaches coupées et citron par tranches.

BŒUF A LA MODE. — Battez-le bien, lardez-le de gros lard, le passez à la poêle et le mettez dans une terrine avec un verre de vin blanc, deux verres d'eau, un paquet, sel, poivre, laurier, citron vert, demi-douzaine de champignons et le bouchez bien d'une autre terrine avec pâte, et le faites cuire à petit feu. Quand il sera cuit, passez farine à la poêle avec lard fondu et mettez dans votre terrine, et jus de citron.

MEMBRE DE MOUTON A LA JUDAÏQUE. — Prenez membre de mouton bien mortifié, et le lardez d'ail et d'anchois, l'enveloppez d'un papier avec lard pilé, fines herbes et l'arrosez de ce qu'il rendra en cuisant. Quand il sera cuit, dégraissez la sauce, et le mangez avec son jus, poivre blanc et jus d'orange.

DAUBE DE VEAU HACHÉE ET PIQUÉE. — Hachez une rouelle de veau, assaisonnez de sel, poivre, quatre jaunes d'œufs crus, et faites-en de toutes petites masses en ovale. Faites-les refaire pour pouvoir les piquer au fond d'une tourtière sur un peu de braise avec lard fondu. Etant piquées, faites-les cuire dans la même tourtière avec le même lard à petit feu, comme une tourte. Quand elles seront cuites, dégraissez la sauce, et mettez moutarde de Dijon, jus d'orange et poivre blanc.

GALIMAFRÉE D'ÉPAULE DE MOUTON. — Levez la peau d'une épaule, la faites tenir au manche. Hachez la chair menue, la passez à la poêle avec lard fondu, fines herbes, ciboules entières, que vous ôterez, sel, poivre, muscade, bouillon, câpres, champignons, citron vert. Faites bouillir le tout, mettez jus de citron et de mouton en servant.

PASTILLE D'ÉPAULE DE MOUTON. — Faut une épaule de mouton bien mortifiée, la larder de gros lard,

assaisonner de sel, poivre, muscade, ciboulettes, et la faire cuire à la broche, l'arroser d'eau et un peu de sel. Quand elle sera cuite, mettre dans la sauce huîtres, anchois, câpres, champignons; passer en poêle avec lard fondu et farine. Servir l'épaule dans la sauce avec tranches de citron.

PATÉ DE CAILLES. — Videz les cailles. Faites pâte avec eau, farine, beurre, quelques jaunes d'œufs et sel. Dressez un pâté de quatre pouces de hauteur, mettez un peu de godiveau au fond : ce godiveau sera composé de rouelle de veau, un peu de lard, moelle ou graisse de bœuf. Assaisonnez de sel, poivre, muscade, et vous dresserez les cailles au fond du pot sur votre godiveau. Vous garnirez de champignons, ris de veau, crêtes, truffes, lard pilé, un morceau de beurre frais, et le couvrez de la même pâte. Dorez-le et le faites cuire une heure et demie. Otez le paquet d'assaisonnement en servant, et mettez jus de citron et pistaches coupées.

TOURTE DE CHAMPIGNONS. — Coupez les champignons par morceaux, les mettez en pâte fine, assaisonnez de sel, fines herbes, poivre, muscade, un paquet d'assaisonnement, beurre, la couvrez de la même pâte, et la dorez avec lait et beurre fondu. Quand elle sera cuite, passez un peu de farine par la poêle avec beurre roux, un jus de citron, et mettez dans votre tourte. En servant souvenez-vous d'ôter le paquet.

ŒUFS A LA GERMAINE ET A LA ROMAINE. — Battez une douzaine et demie d'œufs crus avec un peu de fleur d'oranger; assaisonnez de cannelle, sel, et y mettez un peu de beurre affiné au fond d'une tourtière, et y mettez la quatrième partie des œufs battus. Faites les cuire à petit feu, et en faites quatre de même façon de la largeur de la tourtière. Et vous en mettrez une au

fond d'une assiette sur laquelle vous mettrez encore du citron, pistaches et abricots, le tout par morceaux et confit avec sucre, eau de senteur, un macaron et un peu de crème; après, vous mettrez encore une seconde de ces abaisses d'œufs, et la garnirez de même jusqu'à la troisième, et vous couvrirez de la quatrième et dernière que vous garnirez de grains de grenade, cannelle de Florence en servant.

GERMAINE A LA FRANÇAISE. — Faites comme dessus pour ce qui est pour les abaisses d'œufs, et les remplissez de laitances de carpes en ragoût, hachis d'écrevisses, champignons, truffes en ragoût, et étant bien fournies et l'une sur l'autre, mettez par-dessus une sauce d'anchois avec un jus de citron, et servez bien chaud.

OMELETTE FARCIE ET COUPÉE. — Faites farce avec oseille, champignons, culs d'artichauts; assaisonnez de persil, cerfeuil, sel, poivre, muscade, une douzaine de jaunes d'œufs durs; faites cuire le tout ensemble avec beurre. Etant cuit, mettez dans un plat, et mettez une douzaine d'œufs crus. Battez le tout ensemble, et mettez dans une tourtière avec beurre; faites cuire à petit feu. Etant cuit, coupez par tranches, et servez avec poivre blanc, jus de champignons et de citron.

ROCHER D'ŒUFS JAUNES. — Faites sirop de sucre et vin blanc, et mettez deux douzaines de jaunes d'œufs, et les faites cuire jusqu'à ce qu'ils quittent le poêlon. Mettez-y, étant cuits, un peu d'eau de fleur d'oranger musqué et un jus de citron, et les passez dans une toile de crin sur la même assiette que vous les voudrez servir. Garnissez de grains de grenade, écorce de citron passée dans sucre cuit.

BEIGNETS DE VIOLETTES. — Faites une pâte avec du levain, vin blanc, farine et un peu de crème cuite, que ladite pâte soit un peu ferme; et la prenez avec une cuillère d'argent à petits morceaux. Et enveloppez dans feuilles de violettes gros comme un pois, et les faites frire en grande friture. Mettez sucre en servant.

OMELETTE DE FRAMBOISES. — Faites omelette bien déliée avec farine, vin blanc, lait, sel, beurre. Etant cuite, mettez framboises dedans, et la pliez. Servez avec sucre et eau de senteur.

LE MAISTRE D'HOSTEL

Cet ouvrage parut sans nom d'auteur, chez Pierre David, en 1659. Il contient un traité « du Sommelier », *des* « Instructions familières *pour bien apprendre à plier toutes sortes de linges de table et en toutes sortes de figures* », *et se termine par* « le Confiturier de la cour *qui enseigne à bien faire toutes sortes de confitures tant sèches que liquides.* » *Pierre David le dédie à Pierre de Lune dans l'intéressante épître que voici :*

« *Monsieur, voici un livre que j'ai cru ne devoir offrir* « *qu'à vous, puisqu'il traite d'un Art que vous entendez* « *si parfaitement, et que vous pratiquez de même. Feu* « *Monseigneur le Duc de Rohan rendrait un fidèle té-* « *moignage de cette vérité s'il vivait encore, puisque* « *vous aviez acquis l'honneur de son estime, et qu'il vous* « *considérait comme un homme capable de donner* « *l'âme à sa table friande et délicate. En effet, Monsieur,* « *est-il quelque ragoût pour fin et pour extraordinaire* « *qu'il soit, que vous ne raffiniez encore, et à qui vous* « *ne donniez quelque chose capable de flatter le goût et*

« de l'émouvoir. Aussi est-ce ce qui m'a sollicité de vous « dédier cet ouvrage, qui traite particulièrement des « Charges de Maître d'Hôtel et de Sommelier, et qui en- « seigne si facilement toutes sortes de Confitures et de « Dragées, dont les Tables délicieuses sont ordinaire- « ment couvertes. Je sais bien, Monsieur, que ce n'est « rien vous présenter de nouveau, puisque vous n'igno- « rez rien de ce qu'il traite, et que vous êtes capable de « vous même de donner des préceptes de toutes ces ma- « tières délicates et friandes; aussi bien que de la Poésie, « que vous aimez si passionnément, et dont je me réserve « à parler dans une autre rencontre. Mais comme vous « m'avez toujours honoré de votre affection, et que vous « m'avez utilement obligé en diverses occasions, je pas- « serais pour méconnaissant si pouvant seul disposer de « ce Livre je ne le mettais sous votre protection, et ne « vous priais en même temps de l'avoir pour agréable. « J'espère que vous m'accorderez cette grâce, aussi bien « que celle de me dire, Monsieur, Votre très humble et « très obligé serviteur, Pierre David. »

Après une étude minutieuse du Confiturier de la Cour, *nous avons acquis la conviction que ce livre est un deuxième état du* Confiturier *de La Varenne paru pour la première fois en 1652 chez ce même Pierre David, à la suite du* Cuisinier François. *Ce qui nous a induit à penser que David s'était approprié les deux autres traités. Et voici à l'appui de notre thèse un quatrain de l'abbé de Marolles :*

Le Cuisinier françois on doit à la Varenne,
On lui doit le Fruitier et le Confiturier ;
La Müe a composé l'état du Sommelier,
Et pour plier le linge on le doit à Mérane.

On peut donc raisonnablement conclure, malgré Barbier et A. Franklin (Histoire de la Cuisine, *p. 88*), *que*

David, l'éditeur des Muses illustres (1), *avait acheté « en « toute propriété » leurs manuscrits à La Müe et à Mérane pour pouvoir les publier sous son nom à la suite du* Confiturier françois, *dont les droits lui appartenaient depuis sept ans. Ces procédés n'ont d'ailleurs rien qui puisse surprendre à une époque où, malgré la rigueur des privilèges royaux, la propriété littéraire était fiction toute pure.*

PATÉ DE CERISES. — Prenez les plus belles et les plus mûres que vous pourrez trouver, ôtez-en la queue et le noyau, faites-les un peu bouillir avec de l'eau, mais en fort petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire de cuivre ou de terre, qui soit percée fort dru et à petits trous ; mettez dessous un plat qui recevra ce qui sortira de la passoire à mesure que vous pilerez et remuerez vos cerises. Le tout étant passé, mettez-le dans un poêlon ou bassin bien net, et le faites sécher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule, et au fond et autour, crainte qu'il ne brûle, jusqu'à ce que vous vous aperceviez que vos cerises commencent à sécher, ce que vous connaîtrez lorsqu'elles ne tiendront plus au poêlon. Mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, et mêlez le tout ensemble ; après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, et les ferez sécher à l'étuve, comme les confitures sèches.

MASSEPAIN D'ORANGES. — Prenez une livre d'amandes, pelez-les et les pilez ; faites cuire à souffle trois quarterons de sucre ; ôtez-le de dessus le feu, et y jetez vos amandes, que vous délayerez diligemment. Prenez ensuite environ demi-livre de chair d'orange con-

(1) Cf. Fr. Lachèvre. Recueils collectifs de poésies du XVIIe siècle, II, 46-50.

fite liquide, égouttez-en le sirop, la pilez et la mêlez avec les amandes. Faites cuire le tout ensemble dans un poêlon en remuant toujours le fond et les côtés jusqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poêlon. Dressez-la sur du papier en telle façon qu'il vous plaira, et la faites cuire derechef d'un seul côté avec le dessus du four. Faites refroidir ce côté ; étant froid, glacez celui qui ne sera pas cuit, et après l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

GORGES D'ANGE. — Prenez des laitues romaines, qui soient montées ; pelez-les bien, et en ôtez les filets ; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, et faites-en bouillir d'autre, dans laquelle vous ferez aussi bouillir vos laitues, jusqu'à ce que, les piquant avec une épingle, vous l'en retiriez facilement et sans rien entraîner de la laitue. Etant cuites de la sorte, tirez-les et les mettez dans de l'eau fraîche. Faites cuire du sucre à perle, égouttez vos laitues et mettez-les dedans ce sucre jusqu'à ce qu'il soit à perle. Ce qu'étant fait, mettez-les dans une terrine, et les y laissez tremper pendant huit jours ; mettez-les ensuite dans une bassine de cuivre, et les faites bouillir jusqu'à ce que leur sirop retourne à la cuisson de perle ; après quoi vous les mettrez dans un pot avec leur sirop ; et lorsqu'elles seront froides, vous les couvrirez et mettrez en lieu sec. Lorsque vous en aurez affaire, tirez-les du sucre, faites-les égoutter, dressez-les sur des feuilles d'ardoise, et les faites sécher dans l'étuve.

A chaque livre de laitues, il faut une livre de sucre.

L'on peut confire les rejetons de sureau et de brocolis de la même sorte.

BEURRE D'AMANDES. — Pelez et pilez environ quarante amandes douces. Mettez-y environ demi-livre de bon beurre frais, quantité de sucre en poudre, et un

peu d'eau de fleur d'oranger ; pilez le tout ensemble, passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous, et le dressez sur une assiette.

CAILLEBOTS DE BRETAGNE. — Ayez plein un bassin d'argent de bon lait, faites-le un peu chauffer et prendre avec de la présure, ou de la chardonne. Lorsqu'il sera bien pris, coupez-le par morceaux avec un couteau, et remettez chauffer le bassin sur de la braise jusqu'à ce que les caillebots commencent un peu à durcir; tirez-les ensuite de dedans le bassin avec leur petit lait. Mettez-les dans un plat ou dans un pot avec du lait frais. Faites-les refroidir, et étant froids, servez.

GRIVOTS DE BRETAGNE. — Faites bouillir dans un poêlon une pinte de bon lait; ayant bouilli, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y deux petites poignées de grivôts, qui est de l'avoine, et ayant fait refroidir le tout ensemble, passez-le dans un linge que vous presserez fermement. Cela fait, prenez le lait qui aura passé, mettez-le dans le poêlon avec un bon morceau de sucre, faites-le bouillir et remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit épais comme de la bouillie. Cela fait, ôtez-le de dessus le feu et le servez chaud avec du sucre.

POUR FAIRE TOUTES SORTES DE DRAGÉES. — Remarquez d'abord que pour faire toutes sortes de dragées il faut faire deux cuissons de sucre différentes: l'une est appelée à perle et l'autre à lisse et de là vient que l'on dit dragées perlées; il faut faire cuire le sucre à perle, et pour faire des dragées lissées, il faut le faire cuire à lisse.

Remarquez encore que pour faire toutes sortes de dragées il faut avoir une grande bassine de cuivre rouge avec deux anses, et plate par le fond, ou un bassin d'argent soutenu en l'air avec deux cordes à la hauteur de la ceinture, sous lequel il faut mettre un réchaud ou une terrine avec un feu médiocre, pour faire les dragées

perlées. Il faut de plus avoir un outil de cuivre rouge en façon d'entonnoir, dont le goulot soit environ de la grosseur d'un ferret d'aiguillette, lequel il faut suspendre en l'air, au-dessus, au droit et au milieu de la bassine, et dans cet entonnoir, vous mettrez du sirop cuit à perle lorsque vous voudrez faire des dragées perlées.

COMPOTE DE MARRONS. — Prenez des plus beaux marrons que vous pourrez trouver; faites-les cuire dans la braise. Etant cuits, pelez-les et aplatissez. Arrangez-les ensuite dans un plat bien proprement, et autant qu'il y en ait assez pour en couvrir honnêtement une assiette. Mettez dessus du sirop d'abricots ou de prunes, ou tel autre qui vous plaira; vous pouvez même prendre de la décoction de pommes, la faisant un peu bouillir avec du sucre, en sorte qu'elle devienne à perle, et l'étendre sur vos marrons. Après quoi, vous les couvrirez et les ferez bouillir à petit feu, y mettant de fois à autre du sirop à mesure qu'ils bouillent en sorte qu'ils soient en état d'être servis tout chauds. Ce que, quand il sera temps de faire, vous mettrez une assiette sur le plat où ils sont, et les renverserez proprement dessus, de même sorte que vous retourneriez un fromage, les parsemant d'un peu de sirop.

BISCUIT DE FLEUR D'ORANGER. — Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs; et prendrez à proportion d'un seul blanc pour l'emploi d'une livre de sucre. Mettez-les dans un mortier de marbre bien net ; et les broyez petit à petit en y mêlant de fois à autre du sucre en poudre et un peu d'eau de fleur d'oranger, ce que vous continuerez jusqu'à ce que le tout devienne épais et puisse être manié; ce qu'étant fait et votre pâte étant formée, vous la pouvez dresser ou en petites boules ou en biscuits. Si vous la dressez en petites boules, il faut la rouler dans les mains avec du sucre en poudre et les

étendre sur du papier, éloignées les unes des autres. Si vous la voulez dresser en biscuits, mettez-la dessus une table bien nette et l'étendez avec le rouleau, y mettant toujours aussi du sucre en poudre dessus et dessous, et la changeant souvent de place, jusqu'à ce qu'elle soit environ de l'épaisseur de deux pièces de vingt sols; coupez-la ensuite avec un couteau, et faites-en vos biscuits de telle largeur et de telle longueur qu'il vous plaira. Mettez-les sur du papier blanc, un peu éloignés les uns des autres de même que les boules; et de quelque façon que vous ayez disposé votre pâte, soit en boules, soit en biscuits, mettez-les cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu médiocre dessus et dessous. Etant cuits, laissez-les refroidir et les levez froids. Ces sortes de biscuits se peuvent ambrer et musquer, ce que vous ferez broyant votre pâte dans un mortier de fonte, avec un pilon aussi de fonte et mêlant l'ambre et le musc avec le sucre en poudre à mesure que vous le broyerez. Vous pouvez aussi leur donner telle couleur qu'il vous plaira.

AMANDES A LA PRALINE. — Ayez une livre de belles et grosses amandes, épluchez-en bien les ordures et la poussière; faites cuire une livre de sucre à perle, mettez-y vos amandes, et les laissez bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à souffle, les remuant quelquefois avec la spatule. Etant cuites, tirez-les de dessus le feu, et les remuez encore avec la spatule jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Versez-les dans un plat, ôtez-en les petits morceaux de sucre, remettez-les dans le poêlon et sur le feu, jusqu'à ce qu'elles jettent un petit sirop, que l'on nomme ordinairement huile; mettez-y petit à petit ce qui aura resté de sucre dans votre plat et les laissez refroidir dans le poêlon toujours en remuant.

LIMONADE. — Ayez six citrons, pressez-les et en tirez le jus; mettez-le dans une aiguière ou dans une terrine,

ajoutez-y aussi le jus de trois oranges, l'écorce de la moitié d'un citron et celle d'une orange; mettez-y une pinte d'eau avec une demi-livre de sucre; versez le tout d'un vaisseau dans l'autre plusieurs fois jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Cela fait, passez-le dans une serviette blanche, et le faites rafraîchir.

SORBEC D'ALEXANDRIE. — Prenez une grosse rouelle de veau, dégraissez-la et battez-la bien sur un billot avec un rouleau. Mettez-la dans un pot bien net avec trois pintes d'eau, faites-la réduire à chopine ou trois demi-setiers. Prenez deux livres de beau sucre, mettez-le dans un poêlon avec le jus qui sera sorti de la rouelle de veau après l'avoir bien dégraissé et passé au travers d'un linge blanc; faites bouillir le tout ensemble, et après l'avoir écumé, faites-le cuire à perle gros. Serrez-le dans une bouteille de verre et la bouchez bien.

VIN DES DIEUX. — Ayez deux gros citrons, pelez-les et les coupez par tranches, deux pommes de rainette pelées et coupées de même que les citrons. Mettez le tout dans un plat avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de vin de Bourgogne, six clous de girofle, un peu d'eau de fleur d'oranger; couvrez bien le tout et le laissez tremper deux ou trois heures; passez-le dans une chausse comme l'hypocras. Si vous voulez, ambrez-le et le musquez aussi comme l'hypocras; et vous le trouverez excellent.

VIN BRULÉ. — Prenez une pinte de bon vin de Bourgogne; mettez-la dans une aiguière d'argent découverte avec une livre de beau sucre, deux feuilles de macis, un brin de poivre long, douze clous de girofle, une branche de romarin et deux feuilles de laurier. Mettez ensuite votre aiguière devant un grand feu, et du charbon allumé tout autour de cette aiguière. Mettez le feu à votre vin

avec du papier allumé, et le laissez brûler, jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul. Il se boit le plus chaud que l'on le peut boire.

NOUVEAUX SECRETS RARES & CURIEUX

DONNÉS CHARITABLEMENT AU PUBLIC PAR UNE PERSONNE DE CONDITION AVEC UNE NOUVELLE MANIÈRE POUR FAIRE TOUTES SORTES DE CONFITURES, TANT SÈCHES QUE LIQUIDES.

Ce petit volume a été publié à Paris en 1660, par Jean Baptiste Loyson; son auteur, P. Erresalde (1), *n'en a signé que l'épître dédicatoire, adressée à Monsieur de Siffredy, conseiller du roi et maître d'hôtel ordinaire de la reine, qui avait généreusement supporté les frais de l'impression.*

POUR FAIRE ORANGES CONFITES SÈCHES. — Il faut prendre des oranges sans taches et que les écorces soient bien déliées les plus jaunes, et en ôter la seule petite peau, laquelle mettrez dans une terrine, séparément des oranges avec de l'eau; et à mesure que vous pèlerez vos-dites oranges, il les faut mettre pareillement dans une terrine avec de l'eau. Et lorsque ce que vous voulez confire est pelé, vous les coupez de quelle façon que vous voulez en deux ou trois ou en quatre, ou si vous les voulez faire entières, il ne faut que faire une petite ouverture au-dessus de la queue de l'orange, puis les faire bouillir dans de l'eau de rivière ou de fontaine bien claire, et surtout ne point prendre de l'eau de puits, à raison que cela les fait tenir. Et lorsque vos-dites oranges

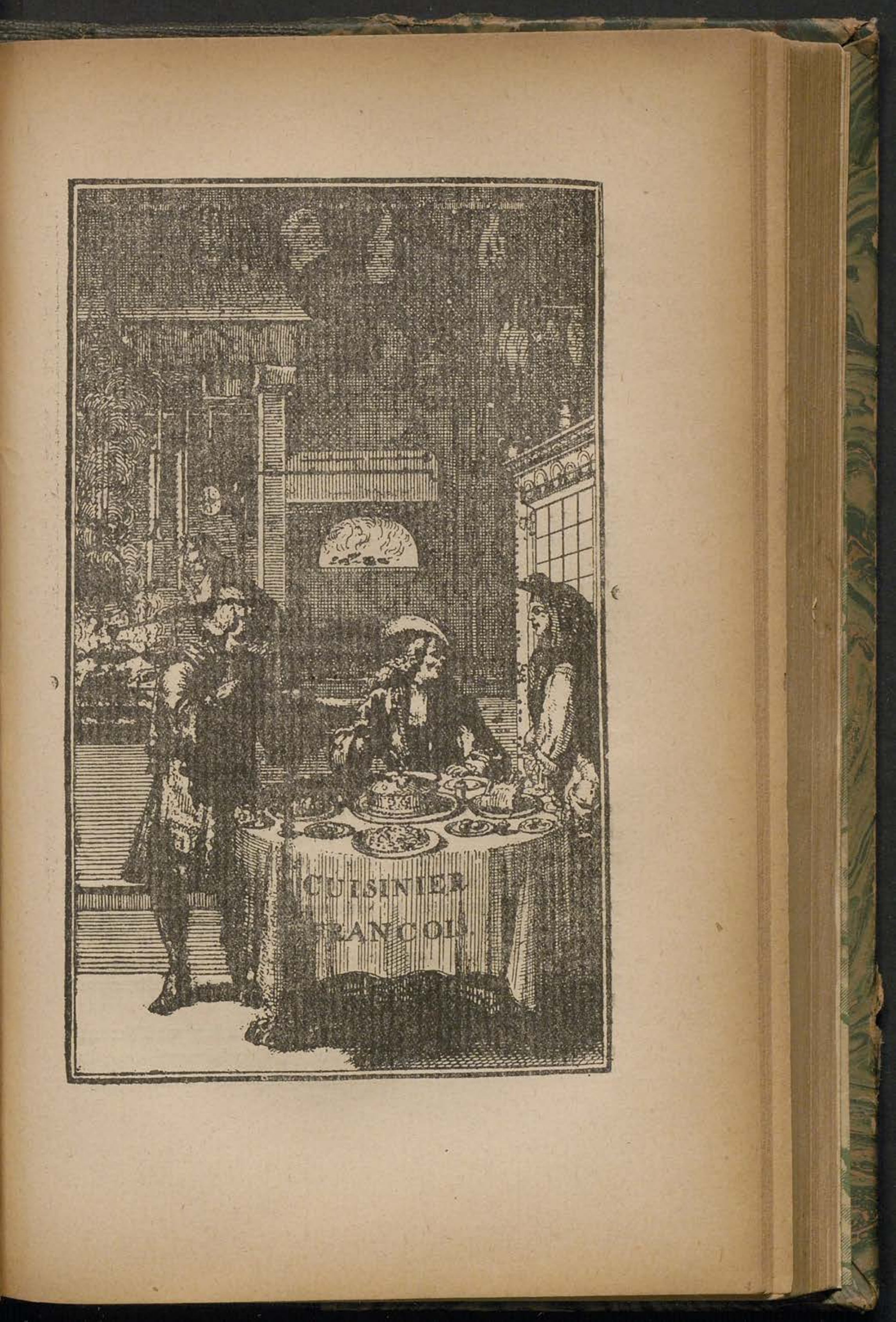
(1) Certains bibliographes ont pensé que *P. Erresalde* était l'anagramme de P. de la Serre.

commencent à mollir, il les faut tenir dans de l'eau fraîche, et vider vos oranges entières avec de petites cuillères, et qu'il ne reste rien et les vider également, puis leur donner une douzaine de bouillons et faire cuire de bon et beau sucre, bien clarifié et mettre vos-dites oranges dedans. Il ne faut peser votre sucre, il en faut mettre à volonté, et que vos oranges nagent dedans le sucre; et les laissez prendre sucre une journée. Si vous voulez, vous le pouvez faire tout de suite; mais elles en sont meilleures et plus belles quand elles ont reposé dans le sucre. Et quand vous les voulez achever, il faut voir quand votre sucre jette en feuille; il les faut descendre de dessus le feu, et pour voir quand il les faut tirer du sucre, il faut voir à un des bords de votre poêle, quand votre sucre blanchit, et ne point perdre de temps; les mettrez sur des fils de richart, ou des claies. Les pelures d'oranges se font de même façon. Si vous voulez amander vos oranges, vous pouvez mettre un peu d'eau de fleur d'oranger dans votre sucre, et y est excellente; il faut tirer vos oranges entières les premières, et vider bien le sucre.

L'ESCOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE

CONTENANT LE VRAY MAISTRE-D'HOSTEL, LE GRAND ESCUYER TRANCHANT, LE SOMMELIER ROYAL, LE CONFITURIER ROYAL, LE CUISINIER ROYAL, ET LE PATISSIER ROYAL.

C'est en 1662 que Jean Ribou et la veuve de Pierre David mirent en vente ce « livre qui en contient plusieurs ». On y trouve en effet, à la suite des traités pu-


CUISINIER
FRANCOIS

bliés en 1659 par Pierre David sous le titre du Maistre d'Hôtel, *un authentique* Pâtissier François *et un* Cuisinier *des plus curieux, où le compilateur, franc* laudator temporis acti, *nous présente un étonnant assemblage de formules de Pierre de Lune (Germaine à la Françoise, Nulle...) et de recettes modernisées du* Grand Cuisinier de toute Cuisine *et du traité de Taillevent (Chaudeau, brouet sarrazinois, paon revestu...).*

Le libraire, dans sa préface, presse le lecteur de ne point confondre son ouvrage avec celui de Pierre de Lune, paru la même année chez Jean Guignard et Estienne Loyson: « Je m'avise en passant de vous donner un avis qui est qu'un autre Livre, lequel a pour Titre le Maistre d'Hostel Royal, pourrait être pris pour celui-ci; mais je vous conseille de ne pas faire comme le Chien d'Esope, c'est-à-dire de ne pas prendre l'ombre pour le corps; car je vous assure que celui-là n'est que l'ombre de celui-ci. »

Il faut ajouter que le recueil de Jean Ribou eut, jusqu'en 1742, une quinzaine d'éditions, et qu'il fut traduit en anglais, vers 1682, par un cuisinier de la cour d'Angleterre, nommé Rose.

BISCUITS A LA BOURGOGNE. — Prenez un quarteron d'amandes douces, trois d'amandes amères, échaudez-les toutes et les pelez, pilez-les bien dans un mortier, en y mêlant de temps en temps deux blancs d'œufs.

Etant bien pilé, mêlez-y quatre livres de sucre en poudre, remuez bien le tout ensemble à force de bras jusqu'à ce que la pâte soit maniable, ensuite prenez cette pâte, passez-la au tamis en la pressant fort, et de ce qui sera passé, formez-en des biscuits que vous mettrez sur du papier.

Vos biscuits étant dressés ainsi, vous les mettrez sur une planche, et le couvercle du four par-dessus avec du feu pour leur donner couleur de ce côté; quand ils en

auront assez pris, et qu'ils vous paraîtront assez gonflés, vous ôterez le feu, vous détacherez vos biscuits le plus adroitement que vous pourrez, puis vous les glacerez du côté qu'ils étaient posés.

On peut encore, si l'on veut, faire cuire ces biscuits dans les moules ordinaires, et au cas que la pâte soit trop forte pour la tamiser, on pourra lui donner moins de corps en y versant un peu d'eau de fleur d'oranger.

BISCUITS A LA CHANCELIÈRE. — Prenez huit œufs frais, ôtez-en les blancs et les germes, puis mettez les jaunes dans un plat ou dans une terrine, et les délayez avec une cuillère d'argent; et à mesure que vous les délayerez, mettez-y du sucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, remuant toujours fort et ferme; ajoutez-y, après quelque temps deux cuillerées de farine, un peu d'anis battu et peu d'eau de fleur d'oranger. Mêlez bien le tout ensemble, et continuez d'y mettre du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il se soit fait comme une pâte, que vous dresserez ou seringuerez sur du papier en telle forme qu'il vous plaira. Etant dressée, vous ferez cuire vos biscuits dans un four de cuivre rouge à petit feu dessus et dessous; étant cuits et refroidis, levez-les adroitement et les serrez.

BISCUITS A DAME BARBE. — Vous prendrez une livre d'amandes douces, un quarteron d'amandes amères; vous les pèlerez, vous les battrez bien dans un mortier, et y verserez de temps en temps un blanc d'œuf pour les empêcher d'huiler.

Cela fait, vous ôterez votre pâte du mortier, vous prendrez autant pesant de sucre en poudre et quelques blancs d'œufs, vous incorporerez bien le tout en le pétrissant avec la main dans un poêlon.

Cette pâte étant en bon état pour être employée, vous dresserez des biscuits larges d'un écu, et moins épais ;

cela se fait ordinairement avec un couteau. Vous les accommodez sur une feuille de papier à quelque distance l'un de l'autre, vous les mettez au four, feu dessus d'abord, et lorsqu'on voit que les biscuits sont bien rebondis, et qu'ils sont assez colorés, on met du feu dessous pour achever de les cuire.

MASSEPAIN DE MONSIEUR. — Prenez un quarteron de belles amandes, pelez-les et les pilez le plus que vous pourrez; mettez-y deux blancs d'œufs frais, broyez bien le tout ensemble, ajoutez-y du sucre en poudre, et ne discontinuez pas jusqu'à ce que vous ayez fait une pâte maniable; passez-la dans la seringue avec un gros fet, puis la dressez par anneaux dans un four de cuivre à petit feu, et vous ferez quelque chose de beau et de bon.

MASSEPAIN A LA PRINCESSE. — Prenez une livre d'amandes douces; pelez-les proprement, et les mettez dans un mortier. Mêlez avec vos amandes une livre de beau sucre en poudre et de la râpure d'écorce d'un citron vert; pilez le tout ensemble, et ensuite dressez-le sur du papier de telle façon qu'il vous plaira; faites cuire ce que vous aurez ainsi dressé d'un seul côté avec le couvercle du four; étant ainsi cuit, faites-les refroidir, puis le faites cuire de l'autre côté.

GELÉE DE GROSEILLES. — Prenez des groseilles, pressez-les et les passez dans une serviette; mesurez le jus que vous en tirerez et sur une pinte mettez trois quarterons de sucre; faites-le cuire, mêlez le tout, et le faites aussi cuire ensemble; vous connaîtrez que votre composé est cuit, en le mettant sur une assiette, et voyant qu'il se lève sans tenir dessus.

TAILLADINS D'ORANGES OU ORANGES EN ROCHER. — Ayez des oranges, pelez-les, fendez-les en quatre et en

ôtez le jus; nettoyez-les jusqu'à ce que l'écorce en soit bien mince, et coupez-les par tailladins, c'est-à-dire comme des lardons; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, et les faites cuire d'abord dans du sucre clarifié. Etant prêt à bouillir, vous y jetez vos tailladins, auxquels vous faites prendre une vingtaine de bouillons; vous les laissez refroidir, puis vous remettez votre poêlon sur le feu pour cuire le sirop à lissé, après quoi vous y glissez vos tailladins, que vous faites bouillir sept à huit bouillons. Ensuite il faut ôter votre confiture de dessus le feu, la laisser encore refroidir et égoutter les tailladins, et bien cuire le sucre à perlé, puis leur y donner un couvert; après quoi vous le tirerez au sec, et quand vous les aurez laissé reposer dans le sirop jusqu'au lendemain, il faudra liquéfier le sirop, en trempant le cul du poêlon dans de l'eau.

On ne prescrit point ici la quantité de sucre qu'il faut pour les oranges qui précèdent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entièrement dedans; mais ce qui en reste, peut servir à autre chose.

OUILLE ESPÈCE DE POTAGE. — Il s'en fait en gras et en maigre. Voici pour le gras: il faut avoir du bœuf de cimier, des rouelles de mouton, de celles de veau, un canard, un chapon, des cailles et des pigeons; on passe le tout au roux l'un après l'autre dans la casserole. Cela fait, on le met dans une grande marmite où il y a de l'eau, chaque chose selon qu'elle a besoin de cuire.

Après cela vous prenez votre roux, où vous avez passé de la farine, vous le jetez dans cette marmite, vous écumez bien vos viandes, vous les assaisonnez bien de sel, de poivre et de gingembre.

Quand le tout a bien bouilli, on y mêle toutes sortes d'herbes, racines de persil, et autres, toutes mises par paquets ensuite, et lorsque le bouilli est assez consommé, on prend des croûtes chapelées et desséchées; on les met

dans un grand plat, on les imbibe de bouillon, et on les fait mitonner.

Cela fait, votre potage étant bien dégraissé, vous le servez, avec vos volailles et autres viandes dessus.

POULARDE A LA PROVENÇALE. — Ayez des poulardes accommodées proprement et retroussées de même; faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac.

Pendant qu'elles cuisent, il faut faire un ragoût avec des foies gras, ris de veau, persil, ciboule hachées; assaisonnez de sel, poivre, et de bon goût, et passez à la casserole avec un peu de lard et de farine.

Cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des câpres hachées, un anchois, et des olives désossées, avec un bouquet de fines herbes, et un coulis de bœuf comme liaison.

Votre ragoût étant achevé, vous prenez vos poulardes, vous les dressez dans un plat, votre ragoût par-dessus, puis vous les servez chaudement pour entrée avec un jus de citron.

CHAPON A LA BRAISE. — Vous prenez un bon chapon, vous le fendez sur le dos jusqu'au croupion, vous l'assaisonnez de sel, poivre et fines herbes hachées bien menu.

Ensuite ayez une marmite, graissez-la dans le fond de bardes de lard et de tranches de bœuf battues, mettez-y votre chapon, l'estomac en-dessous, ajoutez-y un morceau de jambon cru haché et un bouquet de fines herbes, couvrez-le de même, fermez votre marmite, étoupez-la bien, mettez-la à la braise, feu dessus et dessous, laissez bien cuire le tout.

Etant cuite, tirez votre marmite du feu, prenez du jus qui sort par-dessus votre chapon, mettez-en dans un

plat, dressez-y votre volaille, et servez chaudement pour entrée avec un jus de citron.

LAPINS A LA ROSSANNE. — On prend un ou plusieurs lapins, on les dépèce par quartiers, qu'on pique de gros lardons assaisonnés, on les passe à la casserole avec lard fondu et farine; après cela on y met du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre et bouquet de fines herbes. Laissez le tout cuire à propos, et quand vous verrez que votre sauce sera assez liée, servez vos lapins avec jus d'orange.

LAMPROIES AU BON CUISINIER. — Il faut saigner les lamproies et en garder le sang, les limoner à l'eau chaude, et les couper par tronçons; cela fait, passez-les au roux dans la casserole avec farine frite, bons assaisonnements et fines herbes en bouquet; laissez bien mitonner le tout, ajoutez-y le sang, et après qu'il aura pris un bouillon tirez vos lamproies, et les servez pour entrée avec anguilles marinées, coupées par morceaux, ou persil frit.

ŒUFS POCHÉS A LA SAUCE D'ANCHOIS. — Pochez des œufs à l'eau; étant pochés, ayez des anchois, faites-en fondre dans un plat avec de bon beurre frais, passez-les ensuite à l'étamine avec de la farine frite, du jus de citron et un peu de sel; ensuite dressez vos œufs, mettez cette sauce par-dessus et les servez.

ŒUFS A LA ROMAINE. — Prenez des jaunes d'œufs crus avec un peu de fleur d'oranger et un peu de sel; mettez un peu de beurre affiné au fond d'une tourtière, versez-y la moitié de vos œufs, faites-les cuire à petit feu dessous. Etant presque cuits, vous y mettrez comme sur une abaisse du massepain et de l'écorce de citron

confite bien hachés ensemble, puis laissez moitié de vos œufs que vous épancherez par-dessus, fermez votre tourtière, mettez feu dessus et dessous, mais plus dessous que dessus, afin que vos œufs cuisent à propos. Etant presque cuits, levez le couvercle de votre tourtière, et y épanchez encore du massepain comme dessus; remettez-les sur le feu comme auparavant, et quand ils seront cuits, vous les dresserez sur un plat comme une tourte et les servirez chaudement pour entremets.

PATÉ D'ALOUETTES. — Dressez un pâté à l'ordinaire de pâte fine; ôtez les gésiers des alouettes, habillez-les proprement, et les rangez au fond du pâté sur un godiveau de même que celui pour cailles. Garnissez-le de champignons, quelques foies gras, truffes, lard pilé, sel, poivre, un paquet et le couvrez de la même pâte; dorez-le et le faites cuire. Etant cuit, faites une liaison avec un peu de lard fondu et un peu de farine, que vous ferez frire dans le lard, et vous y mêlerez un jus de citron et de mouton ou jus de veau.

TOURTE DE LAITES DE CARPES. — Il faut faire une pâte fine, en former une abaisse au fond de la tourtière, et y ranger ces laites assaisonnées de sel, poivre, muscade, fines herbes, ciboules, champignons, morilles, beurre, et couvrir votre tourte d'une même pâte, la dresser et la faire cuire à petit feu, puis y mettre un jus de citron en servant.

TOURTE D'ASPERGES. — Coupez le tendre des asperges et gardez les bouts pour les garnir; faites-les blanchir en eau et les mettez en pâte fine dans une tourtière. Assaisonnez-les de lard fondu ou beurre, fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, couvrez votre tourte; faites-la cuire; étant cuite, mettez-y de la crème fraîche ou jus de mouton et un jaune d'œuf.

LE PARFAICT CONFITURIER
de La Varenne

C'est sous ce titre que Jean Ribou publia, en 1667, le Confiturier *que La Varenne donnait dès 1654 à la suite de son* Cuisinier François. *Cet ouvrage s'intitulait alors:* Traité de confitures seiches et liquides, et autres délicatesses de bouche. *Jacques Febvre et Jean Promé, le rééditant plus tard, l'appelèrent le* Confiturier François. *Ce remarquable traité, que seul pourra remplacer le livre de Massialot, fut défiguré dans une série de contre-façons déjà mentionnées.*

MUSCAT LIQUIDE. — Faut peler le muscat, et en ôter les grains ou pépins, et sur une livre de fruit mettre une livre de sucre; et ne faut pas que le sucre soit cuit. Suffit quand il sera écumé de lui donner deux ou trois bouillons, puis mettre votre fruit dedans; et d'abord qu'il aura bouilli un grand bouillon par-dessus, l'ôter de sur le feu, puis le couvrir d'un linge bien blanc et le laisser un peu froidir; puis le mettre trois ou quatre fois sur le feu pour le faire verdir, et quand vous jugerez qu'il sera assez vert, s'il n'est pas assez cuit, vous lui donnerez encore un bouillon et ne le couvrirez pas.

CONSERVE DE ROSES LIQUIDES. — Prenez deux livres de roses mondées de leurs boutons, et faites bouillir deux pintes d'eau et jetez vos roses dedans; et étant cuites et égouttées, gardez l'eau dont vous prendrez les roses et battez dans le mortier; et étant bien battues, vous les pèserez et mettrez pour une livre de roses trois livres de sucre et ferez cuire votre sucre un peu plus fort qu'en sucre rosat; puis descendrez le poêlon de sur

le feu, et jetterez vos roses dans ledit sucre et le délayerez très bien, et les mettrez dans une terrine dans l'étuve, pour achever ladite conserve durant un jour ou deux.

COTIGNAC D'ORLÉANS.— Faut prendre des pommes de toute sorte et les faire bien bouillir tant qu'elles soient en marmelade, puis les jetterez dans un panier ou tamis pour les égoutter, et prendrez la décoction de vos pommes et la passerez dans une chausse bien nette. Et pour la composition, vous mettrez trois livres de décoction pour une livre de sucre, et ferez cuire le tout ensemble, il faut que la cuisson soit à perlé, et puis la mettrez dans des boîtes ou plats d'étain.

POUR FAIRE UN CARAMEL. — Faut prendre une bassine bien nette, qu'il n'y ait point de tache, et prendrez une livre de sucre royal plus ou moins, selon ce que vous en voudrez faire, que ce soit du plus sec; puis le ferez fondre avec un peu d'eau sur le feu, faut que le feu soit égal sous le poêlon; le faites cuire jusqu'à la dernière cuisson; et pour connaître quand il sera cuit, faut avoir un pot d'eau fraîche proche de vous où vous tremperez le bout des doigts, puis les tremperez dans le sucre, et si vous voyez que le sucre se casse net comme un verre, vous le mordrez entre les dents, et s'il ne s'y attache point, votre caramel est cuit. Il faut prendre garde de le brûler, par la raison que voyant qu'il a sa cuisson assez forte, et le jeter tout chaud sur une pierre de marbre où vaisselle d'argent bien nette et pour le bien lever sur la pierre de marbre, faut frotter ladite pierre d'huile d'amandes douce si peu que rien. Vous en pouvez aussi faire en roche dans de l'eau, et veut être mangé tout sur-le-champ, car étant vieux il devient gras.

ROSSOLY. — Faut clarifier du sucre, et y mettre une ou deux écorces de citrons confits, les couper par mor-

ceaux et les mettre dedans; puis avoir une assiette bien blanche, passer le sucre dedans, et avoir de bonne eau-de-vie qui brûle sitôt que l'on y a trempé le doigt, avoir aussi de l'ambre, du musc, et le casser dans un plat avec de l'eau-de -vie petit à petit jusqu'à temps que vous voyez qu'il soit tout écrasé. Et avoir un petit linge bien fin, jeter votre musc dedans, puis verser votre eau-de-vie qui tombe dans la terrine où est votre sucre, et faut que toute votre eau-de-vie soit passée dans le linge au musc, et faut l'égoutter toujours jusqu'à tant qu'il soit fait et qu'il ne soit point trop doux; et faut y mettre cinq ou six gouttes de bonne eau d'essence, et avoir une chopine d'eau de fleur d'oranger de la plus forte et autant d'eau de rose, et notez qu'il en faut sur chaque pinte, trois ou quatre fois plein une cuillère d'argent.

PATE D'ABRICOTS. — Faut peler vos abricots, puis vous prenez du sucre à moitié le poids des abricots, et le mettez cuire sur le feu à perlé et jetez vos abricots dedans cuits jusqu'à tant qu'il n'y ait plus d'écume, puis les descendez et les jetez sur une étamine, et quelque vaisseau au-dessous pour recevoir le sirop; et quand le sirop est égoutté, vous passez vos abricots par l'étamine à pâte et après vous faites cuire votre sirop à perlé, et le jetez dans votre pâte, et faites consommer sur le feu, la mêlant toujours avec la spatule. Et quand vous voyez que la pâte a assez de corps, vous la descendez et la laissez refroidir tant que bon vous semblera, et après, vous la retirerez bien proprement avec une cuillère d'argent ou autre, sur des ais ou fer blanc, et la mettrez dans l'étuve, là où vous aurez soin de temps en temps de savoir quand elle sera sèche.

TOURTE ADMIRABLE. — Vous ferez votre abaisse de pâte massepain et la faites cuire dans un four comme du massepain; puis vous prenez environ une pinte de crème

avec deux ou trois poignées de sucre dedans, avec un gros morceau de citron cru, et faites bouillir le tout ensemble et prenez une spatule ou cuillère, et la mêlez continuellement à grand feu dessous, et délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de crème bouillante, et jetez le tout ensemble bouillir sur le feu, jusqu'à ce que la crème soit consommée et qu'elle ait du corps. Puis vous la mettrez dans votre abaisse qui est faite en tourte, ce qu'il y en faut mettre. Vous hachez l'écorce de citron bien menue avec quelques petites cerises sèches hachées, et en faites un lit sur votre tourte, et prenez un blanc d'œuf avec de l'eau de fleur d'oranger que vous battez ensemble, et y mettez du sucre en poudre avec quelque essence : vous en faites une glace, et mettez encore pardessus votre tourte bien proprement; et faites cuire dans votre four. C'est un manger admirable.

TOURTE DE CRÈME. — Faut prendre chopine de crème et la mettre dans un poêlon et faire bouillir dix ou douze bouillons; puis vous prendrez quatre jaunes d'œufs, les délayerez avec un peu de ladite crème, puis vous y ajouterez un petit morceau de massepain battu. Et quand vous aurez mêlé tout ensemble, vous le jetterez dans votre crème et mouverez toujours sur le feu, jusqu'à tant qu'elle soit prise. Vous dresserez votre abaisse et la jetterez dans ladite crème, et que ce soit à petit feu.

MASSEPAIN ROYAL. — Faut échauder vos amandes dans l'eau chaude et au moment que vous voyez qu'elles sont prêtes à bouillir, vous tâtez si elles quittent leur peau, puis les descendez de sur le feu, les égouttez, les pelez; vous les jetez à mesure dans de l'eau fraîche, les changez d'eau pour les blanchir; après, vous les égouttez et pilez au mortier fortement. Faites cuire du sucre à cassé, et mettez trois quarterons de sucre pour livre de pâte d'amandes. Et si vous voulez garder votre pâte dans

des vaisseaux, vous ne la dessécherez pas tout à fait. Si vous voulez mettre votre pâte en œuvre, vous la dessécherez sur le fourneau à petit feu, crainte qu'elle ne se brûle la remuant toujours. Et pour connaître quand elle est sèche, vous tâtez de la main; et si elle est cuite, vous la laissez refroidir, la coulerez, puis vous battrez du blanc d'œuf bien fort tant qu'il devienne en écume, puis vous tremperez vos massepains dedans, les retirez aussitôt et aurez du sucre en poudre, et dessécherez votre massepain avec le sucre. Vous les rangerez sur du papier, puis ferez une pâte de gomme ou de blanc d'œuf, de sucre en poudre et de fleur d'oranger tant que vous voyez qu'elle soit assez dure; et en mettrez de petits morceaux dans vos massepains, qui sera et lèvera admirablement beau. Et si vous voulez le faire avec une glace de blanc d'œuf, de fleur d'oranger et de sucre en poudre, vous le pouvez faire sans dessécher, ni sans boutons, et c'est le véritable massepain.

L'ART DE BIEN TRAITER

OUVRAGE NOUVEAU, CURIEUX ET FORT GALANT, UTILE A TOUTES PERSONNES ET CONDITIONS

En 1674 paraissait sous les initiales L. S. R. un Art de bien traiter *que Barbier attribue au sieur Robert. Le Baron Pichon veut, par contre, qu'il soit du sieur Rolland. « Ce Rolland, dit-il était un officier de bouche de la Princesse de Carignan avec lequel Audiger, auteur de la* Maison réglée *dit* (p. 178) *qu'il servit le Roi chez M. Rossignol au château de Juvisy à un retour de Fontainebleau et fit porter la collation dans toutes les allées où passait la*

*cour. Or on peut voir dans l'*Art de bien traiter, *pp.* 306 *et suivantes qu'il est beaucoup question de collations dans les jardins.* »

La préface, longue et curieuse, de cet ouvrage, nous montre quelle haute idée le sieur Rolland ou Robert avait de ses talents; nous en détachons les lignes qui suivent:

« *Ce n'est point aujourd'hui ce prodigieux regorge-*
« *ment de mets, l'abondance des ragoûts, et des galima-*
« *frées, la compilation extraordinaire des viandes qui*
« *composent la bonne chère, ce n'est pas cet entassement*
« *confus de diverses espèces, ces montagnes de rôts, ces*
« *changements redoublés d'assiettes volantes, et d'entre-*
« *mets bizarrement servis, où il semble que l'artifice et*
« *la nature s'aillent entièrement épuiser pour la satis-*
« *faction des sens, qui font l'objet le plus sensible de la*
« *délicatesse de notre goût, c'est bien plutôt le choix*
« *exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement,*
« *la politesse et la propreté de leur service, leur quantité*
« *proportionnée au nombre de gens, et enfin l'ordon-*
« *nance générale des choses qui contribuent essentielle-*
« *ment à la bonté et à l'ornement d'un repas, où la*
« *bouche et les yeux trouvent également leurs charmes*
« *par une ingénieuse diversité qui satisfait les sens et*
« *qui leur fournit avec abondance tout ce qui est capable*
« *de remplir leurs désirs et leur inclination.....*

« *Je crois même qu'on ne verra point ici les absur-*
« *dités et les dégoûtantes leçons que le sieur de Varenne*
« *ose donner et soutenir, dont il a depuis si longtemps*
« *leurré et endormi la sotte et ignorante populace, en*
« *lui faisant passer ses productions, comme autant d'in-*
« *faillibles vérités, et la doctrine du monde la plus ap-*
« *prouvée au fait de la cuisine; je sais qu'il a jusques à*
« *présent emporté la gloire d'en avoir donné les règles et*
« *la méthode, je sais que la plèbe et des gens même assez*
« *éclairés ont donné dans cette lecture, comme dans*
« *quelque chose de sublime, d'entendu et de parfait; la*

« *raison de cet aveuglement est qu'il ne s'est jamais*
« *trouvé personne pour en combattre les erreurs, non*
« *que je veuille tout à fait les détruire et le désapprou-*
« *ver; il y a des règles générales et des choses en ce*
« *monde qui nécessairement doivent être ainsi qu'elles*
« *sont, parce qu'elles ne peuvent pas être autrement, mais*
« *si nous l'examinons un peu de près, nous y verrons tant*
« *de bassesses et tant de ridicules manières de s'énoncer,*
« *d'enseigner même ce qu'il prétend être irréprochable et*
« *incontestable dans toutes ses parties, que nous verrons*
« *peu de chapitres, où nous ne trouvions des dégoûts, de*
« *la confusion, et des fautes insupportables!....*

« *Ne frémissez-vous point déjà au récit d'un potage*
« *de sarcelles à l'hypocras, d'alouettes à la sauce douce?*
« *Voyez-vous sans horreur ce potage de trumeau de bœuf*
« *au tailladin, cette soupe de marmite? Celle de tête de*
« *veau frite ne vous fait-elle pas rire, ou plutôt pleurer*
« *de compassion; allez plus avant et considérez ces po-*
« *tages de manches d'épaules en ragoût, de citrouille et*
« *d'herbes sans beurre, de grenouille au safran, de son,*
« *d'houblon, de panais, de framboises et de plusieurs*
« *autres saletés de cette farine; voyons ensemble, je vous*
« *prie, un jarret de veau à l'épigramme, un poulet-dinde*
« *à la framboise farci, des manches d'épaules à l'olivier,*
« *du gras-double en ragoût, foie de chevreuil en omelette,*
« *poulets en ragoût dans une bouteille, ramequin de suie*
« *de cheminée, et d'aulx, tripes de morue fricassées,*
« *bouillie, topinambours, carottes et une infinité d'autres*
« *gueuseries que l'on souffrirait plus volontiers parmi*
« *les Arabes et les margajats que dans un climat épuré*
« *comme le nôtre, où la propreté, la délicatesse et le bon*
« *goût font l'objet et la matière de nos plus solides em-*
« *pressements.....* »

DE LA COMPOSITION DES BÉATILLES. — Prenez de la rouelle de veau, blancs de volaille, graisse de bœuf,

du lard gras, de la moelle, fines herbes qui sont menues, ciboulettes, persil bien tendre, thym vert en feuilles; hachez tout cela ensemble avec des jaunes d'œufs durs et quelques queues de champignons, assaisonnez cet appareil de poivre blanc, sel menu, et ce à proportion. Observez qu'il faut une livre de graisse, et autres de cette nature, contre demi-livre de chair et ainsi du reste. Quand le tout sera bien haché, mettez-le dans un mortier convenable, tel que vous l'aurez, hors qu'il ne soit de fer ou matière semblable, et pilez derechef cette composition avec quelques jaunes d'œufs crus pour rendre la liaison plus parfaite, et les andouillettes que vous en ferez plus fines et plus délicates; afin pour les composer de telle figure qu'il vous plaira, frottez vos mains d'un peu d'eau fraîche de peur qu'elles ne s'y attachent par leur onctuosité. Pour les faire cuire, il y a deux manières: l'une de les passer dans la poêle un peu farinées, avec beurre et lard fondu à demi roux, après les avoir retournées quelque temps; et dès qu'elles prendront couleur, vous les verserez dans un pot ou casserole avec du bouillon, quelques cuillerées de vos jus, et assaisonnements, pour dans ceux-ci achever leur cuisson; et faire une bonne et parfaite liaison; quatre ou cinq tranches de citron à jus pelés ne les gâteront pas. Ayez soin de les conserver proprement, et toujours chaudement pour l'occasion. L'autre manière se peut faire ainsi: arrangez vos béatilles, ou andouillettes dans une casserole, bardez-les de menues tranches de petit lard gras ou entrelardé, et les faites cuire dans votre meilleur bouillon, jusqu'à ce qu'elles soient réduites presque en consistance de liaison toute pure, que vous aiderez d'un peu de farine ou chapelure bien menue et bien passée, si les coulis ou les liaisons de ragoût vous manquent.

UN COCHON DE LAIT AU PERDOUILLET. — En matière de cochon de lait, autant qu'on les pourra man-

ger du jour qu'ils seront tués, ce sera toujours le meilleur, et ce à telle sauce qu'on les puisse mettre.

Prenez-en donc un; et quand il sera blanchi, vous le larderez partout en profondeur, de côté, de travers, de bons gros lardons marinés en sel et épices de toutes



sortes. Faites-le cuire de sa longueur dans une casserole à ce convenable, avec bon bouillon et qui surnage par-dessus, un citron par tranches, deux petits bouquets de fines herbes, comme à l'ordinaire; à quoi l'on peut encore ajouter un peu de romarin et de laurier, mais qui n'y seront pas longtemps, s'il vous plaît, quelques oignons blancs; ou autres piqués de girofle, et du lard entrelardé

sur la fin de l'ébullition. Un peu devant sa parfaite cuisson, versez-y chopine de vin blanc ou de bon verjus; retournez-le de temps en temps, et laissez après cela réduire à petit feu. Si vous le voulez manger chaud, donnez-lui liaison par quelqu'un de vos coulis ou liaisons ordinaires, et le servez à courte sauce un peu aigrette, garni de ris de veau, citron et persil haché menu. Si froid, dressez-le dans un grand bassin sur une serviette blanche, garni de même avec le citron, grenade, fleurs et persil, après qu'il sera reposé et refroidi dans son court-bouillon l'espace au moins de deux bonnes heures.

ASPERGES EN POIS VERTS. — Coupez menu tout le vert des asperges, jusqu'à ce que vous y trouviez la moindre résistance, lavez-les d'abord en eau fraîche pour en ôter la plus grosse terre, les blanchissez après sept à huit bouillons, faites-les égoutter. Peu après vous les passerez à la poêle avec bon beurre frais, et lard fondu gras ou entrelardé, il n'importe, et à demi roux; ajoutez-y du sel, épices, thym vert, de ciboulettes hachées menu, retournez-les quelque temps et souvent, et aussitôt les mettrez mitonner un demi-quart d'heure au plus en quelque terrine ou casserole bien étamée avec un peu de votre meilleur bouillon. Et pour conserver leur beauté naturelle, qui consiste dans leur couleur ordinaire, jetez-y, un moment avant de servir, gros comme une noix de bon beurre frais, afin d'entretenir la liaison qui se fera presque d'elle-même à petit feu pour ne point réduire le tout en bouillie; car il faut que l'asperge croque un peu. Si vous voulez, au lieu de beurre vous y mettrez de la crème bien épaisse; vous remuerez cinq ou six tours, et vous servirez chaudement. Si la muscade vous plaît, songez au moins qu'il ne faut en mettre qu'au moment du service, parce qu'en bouillant ou chauffant elle devient amère, et communique son amertume partout où elle se rencontre.

ÉTOUFFADES DE POULETS. — Coupez vos poulets en six ou sept morceaux également, battez-les au rouleau et les marinez ensuite un quart d'heure ou environ. Quand ils seront essuyés vous les farinerez, et passerez à la poêle avec beurre et lard bien roux, sel, épices, et fines herbes piquées de girofle. Après quelques tours qui font en cette rencontre la demi-cuisson, vous les mettrez en casserole avec un peu de bon bouillon, petit lard haché menu, un brin de laurier, culs d'artichauts à moitié cuits, moelle, persil haché menu avec ciboulettes; retournez-les de temps en temps, et quand vous verrez que la sauce se réduira en s'épaississant, jetez-y quelques poignées de câpres, ris de veau passés en leur assaisonnement, ou foies gras de même, le tout selon la saison, champignons liés, coulis, jus, liaisons, et autre béatilles de réserve. Servez garni de persil frit, tranches de citron pelé, et grenade.

ŒUFS AMBRÉS DE LA PLUS EXQUISE ET PLUS DÉLICATE MANIÈRE QUE L'ON AIT ENCORE MANGÉE. — Battez dans un vaisseau bien net une douzaine d'œufs les plus frais, partie des blancs dehors; versez-y un verre de lait, deux cuillerées d'eau rose, un biscuit et deux macarons avec deux ou trois massepains broyés menus, de l'écorce de citron confit coupée en petites particules; remuez à force le tout ensemble. Faites fondre du meilleur beurre frais dans le même vaisseau que vous aurez intention de servir, ou d'argent si faire se peut, alors qu'il sera presque fondu, écumez-le, et aussitôt versez-y tout cet appareil, en le battant derechef et remuant de fois à autre avec une cuillère d'argent, afin qu'il s'y trouve de l'égalité dans le mélange des parties. Donnez-y bon feu d'abord, et le couvrez d'un demi-quart d'heure ou environ. Après quoi, si vous voyez que cette composition se prenne et s'unisse, et qu'elle rende quelque eau superflue causée par l'ébullition du lait ou autre manière, videz-la, le

plus proprement, et le plus promptement aussi que faire se pourra. Quand elle aura pris une espèce de consistance et que vous reconnaîtrez qu'elle sera cuite, retirez-la du feu et piquez-la d'écorces de citron; faites cependant chauffer une pelle bien rouge que vous passerez par-dessus pour lui donner couleur. Et au moment que vous serez en état de servir, mettez-y force sucre râpé, eau de fleur d'oranger ou autre; garnissez d'abondant le bassin de tranches de citron figurées, grenade, et donnez à manger chaudement.

OMELETTE DE JAMBON. — Cassez une douzaine d'œufs dans un mouilloy ou autre vaisseau; hachez bien menu des tranches de jambon entrelardées que vous mettrez dedans. Assaisonnez le tout d'épices et un peu de sel menu, vert de ciboulettes, peu de mie de pain, fromage de Parmesan ou gruyère râpé; battez le tout ensemble. Faites fondre après du beurre et du lard par moitié, ôtez les cretons si aucuns paraissent trop gros, rebattez derechef, et versez promptement dans la poêle, que vous ferez cuire doucement, remuant de fois à autre afin que rien ne tienne. Quand elle sera presque cuite, présentez le dessus de l'omelette au feu, afin qu'elle prenne couleur de toutes parts avec la cuisson; appliquez et joignez, en la retirant, dessus ladite omelette une assiette de sa grandeur, et retournez la poêle sens dessus dessous (ainsi vous la dresserez proprement), et que vous mettrez à l'instant sur un bassin. Le persil frit seul en peut être la garniture, et on la mangera à tel vinaigre que l'on voudra.

CARDES D'ARTICHAUTS A LA MOELLE. — Après qu'elles seront bien épluchées, on les coupera de longueur convenable; et, celles-ci blanchies, on les liera en petits paquets, que l'on mettra en casserole ou terrine mitonner et achever de cuire avec du meilleur bouillon,

moelle, petit lard menu, sel, épices de toutes sortes. Faites bien consommer le tout, sur la fin de quoi vous y verserez de vos meilleurs jus et des liaisons, en sorte que la sauce s'épaississe et tienne presque à vos cardes.

DEUX SAUCES POUR LES DARNES DE SAUMON FRAIS. — L'une, blanche avec beurre frais, verjus, citron, orange, poivre, sel menu, un anchois battu, délayer le tout ensemble et y ajouter une cuillerée de liaisons ou jus d'écrevisses s'il y en a, et verser chaudement dessus.

L'autre rousse, qui se fait ainsi: faites fondre du beurre frais, et quand il sera roux, jetez dedans du persil haché menu, deux ou trois anchois. Préparez peu de bouillon de poisson ou de purée sans herbes, quelque jus ou liaison, câpres, sel, épices, une cuillerée de verjus, et moitié autant de vinaigre. Faites bien consommer cette sauce en sorte qu'elle devienne toute en liaison, et la versez sur vos darnes aussitôt pour donner à manger chaudement; car telles sauces réchauffées tournent facilement en huile. Observez, je vous prie, pour toutes les sauces de poisson généralement, qu'il ne les faut jamais faire que peu avant manger, si ce n'est des ragoûts que l'on fait de longue main et qui se conservent et s'entretiennent bien mieux en liaison et en consistance, s'incorporant par leur cuisson avec le poisson même.

ANGUILLES A LA MATELOTE. — Il faut l'inciser au-dessous du col avec un couteau pointu et que l'entaille que vous y ferez ne pénètre qu'entre la chair et la peau. Séparez-la doucement avec le doigt, et quand elle commencera nettement à quitter la chair, prenez la tête d'une main et tirez en abattant de l'autre le reste de ladite peau, que vous ôterez ainsi facilement; jetez la tête. Et l'ouvrez au-dessous, un peu en descendant, pour la vider entièrement et n'y rien laisser; coupez-la par

rouelles, et la mettez incessamment dans un chaudron bien net ou grand poêlon étamé, à feu vif, avec du vin clairet, sel, épices, une cuillerée de verjus et autant de vinaigre. Si c'est au temps du verjus de grain, une bonne grappe, persil et des ciboulettes hachées menues, quelques tranches de citron pelé ou d'orange, et surtout très peu de beurre. Couvrez-la d'abord et la faites cuire ainsi promptement, en la remuant et retournant de fois à autre; observez que la sauce se consomme et se réduise en sorte qu'elle soit toute en liaison. Peu avant de la retirer, jetez-y un anchois ou deux hachés menus, quelques câpres, encore deux bouillons, et servez.

TURBOT AU COURT-BOUILLON. — C'est un gros poisson qu'il faut bien égorger et vider entièrement par l'ouïe. Lavez-le en plusieurs eaux, et aussitôt le faites égoutter pour le mettre mariner demi-heure ou environ; et le faites cuire après à son aise dans le vin blanc, à ce qu'il trempe partout, vinaigre, verjus, beaucoup de sel, oignons, girofle, du citron et de l'orange coupés par tranches, laurier, romarin, thym. Laissez-le cuire doucement et le couvrez en cuisant, de manière que ce qui le couvrira ne l'écrase et ne fasse aucune impression sur sa chair. Il ne faut guère moins d'une bonne heure pour sa parfaite cuisson; car de songer à le retourner, c'est folie, on gâterait tout; il n'en est pas du poisson comme de la viande. Quand il sera bien cuit, laissez-le prendre sel et bon goût dans son assaisonnement; et refroidi, il sera coulé proprement par-dessus un bassin plat pour le retirer plus facilement, si mieux n'aimez en mettre un dessous en cuisant. Vous le servirez sur une serviette blanche, garni de citron et de fleurs, avec du persil à profusion, et deux vinaigrettes aux côtés.

MARRONS GLACÉS. — Quand ils seront cuits de longue main sans être brûlés, on les pèlera pour les

aplatir avec le pouce, et les tremper au même instant dans une composition faite avec des blancs d'œufs, de l'eau rose ou de fleur d'orange, le tout battu ensemble; faites en sorte que le glacis soit fort par l'augmentation du sucre et des eaux de senteur, le tout bien redoublé et à propos. Mettez-les ensuite devant un feu raisonnable, ou dans une tourtière au four, et les retournerez des fois et autres, quand ils auront leur glacis comme il faut. Dressez en pyramides sur une assiette, reversez encore par-dessus sucre râpé et l'eau de fleur d'orange, et garnissez le tout de boutons de fleurs confites ou fleurs naturelles si vous en avez.

LE NOUVEAU RECUEIL DE CURIOSITEZ RARES ET NOUVELLES

par le Sieur d'Emery

Ce livre est dû à Nicolas Lémery, membre de l'Académie des sciences (1645-1715), dont le cours de chimie a fait autorité pendant plus d'un siècle. « Les préparations qui sortaient de ses mains, dit Fontenelle, étaient en vogue, il s'en faisait un débit prodigieux dans Paris et dans les provinces ». Mais ceci n'explique point que le Recueil de Curiositez *(1685) porte la signature de Particelli, sieur d'Emery, ce contrôleur des finances de Mazarin, qui passa sa vie à imaginer de nouveaux impôts et prétendait, d'après Madame de Motteville, « que les surintendants étaient faits pour être maudits. »*

JAMBONS DE MADAME DE B. — Ayez un jambon d'un jeune pourceau salé de huit jours. Après avoir essuyé avec la main le sel qui est par-dessus, levez la peau

jusqu'au manche; puis fichez-y des girofles et de la cannelle, et le saupoudrez de force sucre et remettez la peau dessus. Faites-le cuire dans le four, l'arrosant parfois de ce qui dégoutte. C'est un excellent manger chaud.

POUR FAIRE JAMBONS DE MAYENCE. — Salez vos jambons et les gardez cinq jours en leur sel; puis les tirez et les mettez dans la sciure ou limure de fer l'espace de dix jours. Puis les lavez en vin rouge et les enfermez en quelque petit lieu et y faites deux fois le jour du feu de genièvre pendant dix jours ou plus. Ils seront bons et excellents.

POUR FAIRE CERVELATS ET SAUCISSONS DE LOMBARDIE. — Prenez quatre livres de chair de pourceau, trois livres et demie de chair de bœuf, une livre de chair de veau et quatre onces de lard frais; que la chair soit hachée menu et le lard tranché. Et mettez le tout ensemble avec deux onces de poivre, deux onces de gingembre, girofles et muscades de chacun une demi-once, du sel par mesure, puis le mettez dans des boyaux de porc ou de bœuf, et les faites sécher. Il les faut cuire pour les manger.

POUR FAIRE DES BEIGNETS D'ITALIE D'ANDRÉ DORIA. — Prenez de la farine que vous détremperez en un mortier de marbre avec du lait chaud, ou pour mieux avec du bon consommé. Il faut longtemps battre cette pâte, puis y ajouter un jaune d'œuf, et bien battre toujours, et enfin autant presque de sucre que de pâte, et battre longtemps. Puis à chaque fois que l'on les frit, changer de saindoux en la poêle. Ils sont délicieux au goût. (Un verre de farine et demi-setier de lait bouillant.)

POUR ROUGIR LES ÉCREVISSES EN VIE. — Il les faut frotter avec de l'eau-de-vie, et les mêler avec des écrevisses cuites, sur une assiette; ce qui sera d'un agréable divertissement.

TRAITEZ NOUVEAUX ET CURIEUX DU CAFÉ, DU THÉ ET DU CHOCOLATE

par Philippe-Sylvestre Dufour

Philippe-Sylvestre Dufour, « originaire de Manosque en Provence et simple marchand de Lyon, mais savant curieux, habile surtout dans la connaissance de la nature » (1), *avait déjà publié en 1671, d'après un original latin, un livre* De l'usage du caphé, du thé et du chocolate, *que l'on a longtemps attribué au médecin lyonnais, Jacques Spon. L'ouvrage fort différent du premier, dont nous citerons un passage, fut accueilli en 1685 avec beaucoup d'empressement. Il eut même les honneurs d'une traduction latine; et le sieur de Saint-Disdier l'augmenta, lors de la troisième édition « de la meilleure de toutes les méthodes pour composer l'excellent chocolate. »*

Le chocolat est une manière de pâte solide composée de différents ingrédients dont le principal est le cacao, laquelle détrempée avec une liqueur fait un breuvage fort agréable au goût et très utile à la santé. Voici le dénombrement et la dose des drogues qu'on emploie pour cette composition suivant le sentiment de Barthélemi Marradon:

Sept cents cacaos.

Une livre et demie de sucre.

Deux onces de cannelle.

Quatorze grains de poivre du Mexique, appelé Chile ou Pimiento.

Demi-once de clous de girofle.

---

(1) Note manuscrite de l'exemplaire Pixérécourt (Cf. *Bulletin du Bibliophile*, année 1854, p. 935.)

Trois gousses de vanille, ou en sa place deux onces d'anis.

Le gros d'une noisette d'achiote.

Quelques-uns, ajoute-t-il, y mettent un peu d'eau de fleurs d'oranger, un grain de musc ou d'ambre gris, ou de la poudre de scolopendre. De ces choses Colmenero en bannit les clous de girofle, le musc, l'ambre, et les eaux de senteur, et il y ajoute les amandes, les noisettes, et la poudre de roses d'Alexandrie. Delaet dit qu'en Amérique on y met encore la fleur d'un arbre résineux, odorante comme celle de l'oranger, et une gousse appelée Tlixochitla. Il y en a qui y font entrer le maïs ou le panis, et l'orejevala.

TRAITÉ DE CONFITURE

OU LE NOUVEAU ET PARFAIT CONFITURIER

Ouvrage publié par Thomas Guillain en 1689, et réimprimé par Pierre Mortier à Amsterdam. Il n'est qu'un remaniement du Confiturier François *de La Varenne.*

LES DIFFÉRENTES CUISSONS DU SUCRE. — Comme l'eau est toujours nécessaire dans les cuissons du sucre, et que l'on pourrait s'enquérir quelle quantité en serait nécessaire à telle quantité de sucre, je vous dirai qu'un demi-setier d'eau suffit pour une livre de sucre. Que s'il y en a davantage, il faut qu'elle s'évapore à force de bouillir, afin que le sucre revienne toujours à ses cuissons.

CUISSON DU SUCRE A LISSE. — La première cuisson de sucre s'appelle à lisse, et vous pourrez remarquer qu'elle est en cet état, si prenant de votre cuisson avec le grand doigt de la main, et le mettant sur le pouce, il

ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois; car alors vous pouvez être assuré que votre sucre est cuit à lisse.

CUISSON DE SUCRE A PERLE. — Cette cuisson se reconnaît parfaite, lorsqu'en prenant avec le doigt et le mettant sur le pouce, puis entrouvrant les autres doigts, il s'en forme un petit filet, lequel lorsqu'il s'étend tant que l'on peut les ouvrir, cette cuisson s'appelle à perle gros; et lorsqu'elle s'étend moins, elle s'appelle à perle menu.

CUISSON DU SUCRE A SOUFFLE. — Cette cuisson que l'on peut aussi appeler à rosat ou cuisson à la plume, se peut reconnaître achevée, si l'on trempe une écumoire dans le sucre, et si soufflant au travers de ladite écumoire, il s'envole en l'air par feuilles sèches; car alors il est cuit, mais s'il coule encore, il ne l'est pas. Vous pouvez aussi tremper une spatule dans votre sucre, et si en la secouant il s'envole en l'air, il est cuit.

CUISSON DE SUCRE A CASSE OU CUISSON A BRULÉ. — Trempez votre doigt dans de l'eau fraîche, et le mettez dans le sucre bouillant, retirez-le, mettez-le encore une fois dans de l'eau fraîche; s'il se casse alors, devient sec dans cette eau, il est cuit; mais s'il glue, et s'il se manie, il ne l'est pas.

Que si vous craignez de vous brûler le doigt, prenez un petit bâton bien net, et faites la même expérience avec le bâton que vous feriez avec le doigt, et votre sucre sera cuit à casse.

POUR FAIRE COTIGNAC. — Prenez des coings qui soient un peu verdelets, que pèlerez et ferez bouillir dans un chaudron avec de l'eau en quantité, jusqu'à ce qu'ils viennent à crever; puis vous les passerez par un tamis,

ou par une toile bien grosse et nette afin qu'il n'y demeure que le marc que l'on jettera. Et pour six livres de pulpe de coings passée par le tamis ou toile, vous prendrez trois livres de sucre en poudre, ou davantage s'il en est besoin. Et puis mettre le tout dans un grand chaudron, et les faire cuire à petit feu de charbon, le mouvant très bien avec la spatule de bois large, de crainte qu'il ne se brûle, tant que le tout soit bien cuit, et que vous reconnaissiez que ledit cotignac ne tienne plus au chaudron, ni à la spatule, qui est le signe de sa parfaite cuisson. Et si vous voulez ajouter des épices, comme de la cannelle, clous de girofle, noix muscade et macis; il les faudrait jeter et mêler sur la fin de sa cuisson avec ladite spatule. Et après, étant refroidi, vous le mettrez dans des boîtes de sapin.

CRÈME DE PISTACHE. — Ayez une pinte de lait, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais. Mettez-y un bon morceau de sucre, et remuez-le toujours. Lorsqu'il commence à s'épaissir, mêlez-y un bon quarteron de pistaches bien pelées et bien pilées; et cela fait, dressez votre crème.

PLISSONS DE POITOU. — Prenez une grande terrine de lait sortant du pis de la vache; coulez-le et mettez-le dans une autre terrine avec une pinte de crème nouvelle levée de dessus le lait. Remuez le tout et le laissez reposer dans un lieu bien frais environ une bonne demi-journée. Après cela vous mettrez la terrine sur un petit feu de charbon en sorte qu'il ne puisse bouillir, et le remettez après demi-heure encore dans un lieu bien frais. Au bout de six heures, remettez-le encore sur le feu, aussi pendant demi-heure; retirez-le et le remettez refroidir encore une fois. Puis, au bout de six heures, remettez-le dessus le feu, et ensuite le laissez refroidir. Il s'y fera un plisson épais de trois doigts et fort délicat, que vous lèverez avec

une assiette, et parsèmerez de sucre; mais prenez garde de ne pas rompre le plisson en remuant la terrine.

MUSCADIN. — Prenez de la poudre de sucre, un peu de gomme d'adragant, que vous aurez fait tremper dans de l'eau de fleurs d'oranger et de musc. Pilez le tout ensemble, faites-le en forme de muscadin, et le faites aussi sécher de loin au feu ou au soleil.

FRAISES CONTREFAITES. — Prenez de la pâte de massepain, roulez-la dans vos mains en forme de fraises que vous tremperez dans du jus d'épine-vinette ou de groseille rouge, et remuerez fort. Cela fait, mettez-les dans un plat et les faites sécher devant le feu; et puis retrempez-les de nouveau trois ou quatre fois dans le même jus.

SALADE DE PETITES LAITUES. — Prenez un maniveau de petites laitues, coupez-en les pieds et en épluchez soigneusement les ordures; lavez-les bien proprement, et après les avoir secouées, dressez-les sur une assiette en telle façon qu'il vous plaira. Et la garnissez de tranches de citron et de grenade.

SALADE DE LAITUES ROMAINES. — Prenez-en des chicons, les plus blancs et plus tendres que vous pourrez trouver; lavez-les et secouez comme il faut. Dressez-les par quartiers ou en feuilles, droits ou plats, et garnissez votre salade de cerfeuil et de fleurs.

LE CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS
de Massialot

« *On peut se vanter, principalement en France, de*
« *l'emporter en cuisine sur les autres Nations, comme*
« *on le fait en politesse, et en mille autres avantages*
« *assez connus.*

« Ce livre en peut être un assez bon témoignage. C'est « un cuisinier qui ose se qualifier de Royal, et ce n'est « pas sans raison; puisque les Repas qu'il décrit pour les « différents temps de l'année ont tous été servis depuis « peu à la Cour, ou chez des Princes et des personnes de « premier Ordre. Et montrant ensuite à pratiquer ce « qui composait tous ces Repas, il donne les véritables « manières des Officiers de chez le Roi, qui y ont tra- « vaillé. »

C'est ainsi que Massialot présente en 1691 son Cuisinier Royal et Bourgeois (1) *où sont classées dans un ordre plus méthodique qu'on ne l'a fait jusque-là des recettes qui témoignent d'un notable affinement du goût. Ceci explique qu'un tel livre ait fait rapidement oublier La Varenne.*

Massialot, né à Limoges vers 1660, est mort à Paris en 1733. Il présida aux destinées des tables les plus illustres et put de la sorte nous transmettre les menus servis chez Monsieur, frère du roi, chez les ducs de Chartres, d'Orléans et d'Aumont, chez le cardinal d'Estrées, chez M. de Livri, premier maître d'hôtel du roi, et chez les marquis d'Arcis, de Louvois et de Seignelai.

TÊTES D'AGNEAUX EN POTAGE. — Il faut prendre les têtes d'agneaux, les pieds et le foie, avec du petit lard; et les ayant bien échaudées, faites cuire le tout ensemble dans du bouillon ou dans votre grande marmite. Etant cuit et bien assaisonné, faites mitonner votre potage avec de bon bouillon et de bon jus; rangez vos têtes d'agneaux au milieu; faites frire les cervelles, les ayant bien panées, en sorte qu'elles soient comme des croquets, et les remettez en leur place; et garnissez votre potage des foies, des pieds et du petit lard. Ajoutez-y un coulis blanc, fait

(1) Les premières éditions sont anonymes, le nom de Massialot figure pour la première fois sur le titre du *Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois* paru à Amsterdam en 1731.

avec un morceau de mie de pain trempé dans de bon bouillon, une douzaine et demie d'amandes douces et trois jaunes d'œufs durs, le tout pilé dans un mortier, et passé par l'étamine, bien mitonné et bien assaisonné; et un jus de citron en servant.

On peut aussi faire un coulis vert de ciboule, des épinards et des croûtes de pain que vous faites de même mitonner dans une casserole avec de bon bouillon bien assaisonné de clous, thym et jus. Vous pilez votre vert de ciboule et vos épinards dans le mortier, et l'ayant passé avec le reste par l'étamine, vous le jetez sur votre potage, avec des asperges en petits pois semées par-dessus, et un jus de citron.

ALOYAU A LA GODARD. — Faites cuire un aloyau de la première pièce à la broche, à moitié piquée de gros lard, c'est-à-dire le filet. Etant à demi cuit, vous le retirerez et le mettrez dans une marmite avec un bon assaisonnement et jus bien nourri, un peu de truffes, champignons, morilles, artichauts, seulement pour donner goût; parce que vous faites un autre ragoût de truffes, champignons, morilles, culs d'artichauts, ris de veau, crêtes, le tout bien lié, lequel vous mettez par-dessus votre aloyau, et le garnissez de marinade de poulets ou côtelettes marinées.

ANGUILLES AU BLANC. — Quand l'anguille sera écorchée, coupez-la par morceaux, que vous ferez blanchir à l'eau bouillante. Etant égouttés sur une serviette, vous les passez au beurre blanc, et vous les faites cuire avec sel, poivre, clous, muscade, feuille de laurier, et un morceau de citron; quelques-uns y mettent un verre de vin blanc. Passez aussi des culs d'artichauts, champignons et pointes d'asperges, avec bon beurre et fines herbes, que vous y ajouterez; et faites une sauce blanche avec des jaunes d'œufs et verjus, quand le temps le per-

met, et qu'on est prêt à servir. Garnissez de pain frit et citron en tranches, et servez avec le jus même.

ASPERGES A LA CRÈME. — Il faut rompre vos asperges par petits morceaux et les faire un peu blanchir dans l'eau bouillante. Après, on les passe au bon beurre dans la casserole, ou avec du lard si l'on n'a pas de fort bon beurre, prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait et de la crème, et on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, il faut délayer un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème de lait pour lier vos asperges; et vous servez en même temps.

Vous pouvez aussi servir les asperges en petits pois, avec un coulis vert de cosses de pois ou autre chose; une croûte au milieu, et garni d'un cordon de pain et de jambon.

POUR FAIRE UN SALMIS DE BÉCASSES AU VIN. — Faites rôtir des bécasses; et quand elles seront à demi-cuites, coupez-les en pièces; et mettez-les dans une casserole avec du vin, selon la quantité de bécasses que vous aurez. Mettez-y des truffes et des champignons hachés, un peu d'anchois et de câpres, et faites cuire le tout. On lie la sauce avec quelque bon coulis; on dresse ensuite les bécasses, et on les tient chaudes, sans qu'elles bouillent. Auparavant que de servir, vous les dégraisserez bien, et vous y presserez un jus d'orange, et servirez chaudement.

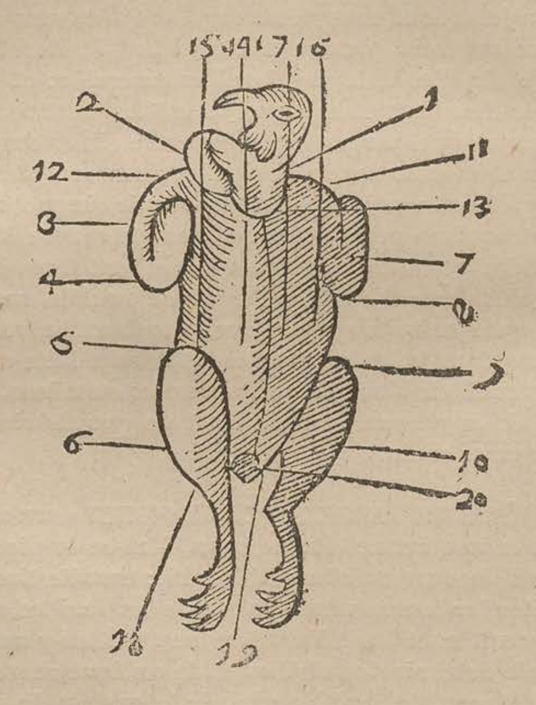
CARPE LARDÉE D'ANGUILLE EN RAGOUT. — Après l'avoir écaillée, vous la lardez de gros lardons d'anguille, et la passez à la poêle avec beurre roux. Vous la mettez ensuite dans un bassin, avec le même beurre, et un peu de farine frite et des champignons, l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, clous, une feuille de laurier,

un morceau de citron vert, et un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des huîtres fraîches et des câpres, et les laissez un peu mitonner ensemble. Garnissez de tranches de citron.

CASSEROLE AU RIZ. — Il faut faire cuire votre riz dans une marmite et avoir des champignons, des truffes, des morilles, des ris de veau, des crêtes de coq et des culs d'artichauts, et en faire un ragoût. Si l'on veut, on peut farcir les crêtes et les morilles et les faire cuire à part; et après jeter tout dans votre ragoût. Faites une essence de deux ou trois gousses d'ail, de basilic, de clous de girofle et du vin, le faisant bouillir ensemble; et ensuite passez-le dans une étamine, et le mettez dans le ragoût, Si vous avez quelque poularde, ou autre gibier ou volaille à servir sur votre soupe, rangez-la dans son plat; mettez-y après votre ragoût, et le couvrez de riz proprement, et par-dessus un peu de graisse, pour le rendre bien uni et lui faire prendre couleur en le mettant dans le four. Servez chaudement. Si l'on n'a pas de volaille, mais seulement quelque belle queue de mouton bouillie, rangez-la de même dans votre plat, quand elle sera bien cuite, et la couvrez de riz bien épais, et panez-le; ou mieux, dorez-le avec de la graisse et du lard, et un peu de chapelure de pain pour lui donner de la couleur.

MANIÈRE DE FAIRE UN CHOU FARCI POUR ENTRÉE. — Prenez une bonne tête de chou, ôtez-en le pied et un peu dans le corps et faites-la blanchir; ensuite tirez-la de l'eau, étendez-la sur votre table, que les feuilles se tiennent ensemble, et étant bien étendues, mettez-y une farce composée de chair de volailles et de quelque morceau de cuisse de veau, de lard blanchi, de la graisse de jambon cuit, des truffes et champignons hachés, du persil et de la ciboule, une pointe d'ail, le tout assaisonné de fines herbes et épices avec de la mie de pain, deux œufs entiers

Diſſection du Chapon à l'Italienne.



et deux ou trois jaunes, le tout bien haché. Votre chou étant rempli de cette farce, refermez-le, ficelez-le proprement, et l'emportez dans une marmite ou casserole. Prenez en même temps de la cuisse de veau ou de bœuf par tranches, bien battu; rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus, faites-lui prendre couleur, et étant coloré, mettez-y une pincée de farine et faites prendre couleur tout ensemble. Mouillez ensuite de bon bouillon, et l'assaisonnez de fines herbes et de tranches d'oignon; et étant à demi-cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches et le jus, et faites-les cuire ensemble. Prenez garde d'y trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans bouillon, et mettre un ragoût par-dessus suivant la commodité, ou à la Singaraz, ou autrement, et servez chaudement. On peut aussi farcir un chou en maigre avec de la chair de poisson et autre garniture, comme si c'était une carpe, un brochet, ou autre poisson que l'on voulût farcir.

POUR FAIRE DES LANGUES DE COCHON FOURRÉES. — Prenez des langues de cochon, telle quantité qu'il vous plaira; faites-les échauder, seulement pour en pouvoir ôter la première peau, et pour cela il ne faut pas que l'eau soit trop chaude. Après essuyez-les dans une nappe, et ôtez un peu du gros bout. Pour les saler, ayez du genièvre vert, et le faites sécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thym, du basilic, et toutes sortes de fines herbes, hors du romarin, de la sauge, du persil et de la ciboule; tout ceci étant bien sec, il le faut piler dans le mortier, et le passer dans un tamis (n'importe qu'il soit si fin). Il faut ensuite avoir du sel pilé et du salpêtre; les mêler ensemble avec le reste et saler vos langues dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salez séparément; et assaisonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres, et

les ayant toutes salées, mettre dessus le pot une ardoise avec une grosse pierre dessus, et les laisser six ou sept jours. Tirez-les ensuite, faites-les un peu égoutter et prenant de la robe ou chemise de cochon, coupez-la suivant la longueur de vos langues, et faites entrer chaque langue dans sa robe, et ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, et dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre; il faut que la fumée les domine. On les y laisse quinze à vingt jours, jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année. Pour le mieux, il faut les manger au bout de six mois: on les fait cuire pour cela dans de l'eau, avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule et des clous de girofle. Etant cuites, on les sert par tranches ou entières, comme l'on veut, froidement ou pour entremets.

COTELETTES FARCIES. — Prenez un carré de mouton ou de veau, et le faites cuire dans une marmite avec de bon bouillon. Etant cuit, vous le tirez et ôtez toute la chair, gardant les os des côtelettes. Cette chair vous sert pour en faire une farce; avec du lard blanchi, de la tétine de veau cuite, un peu de persil et de la ciboule, des champignons et truffes; le tout haché ensemble et pilé encore dans un mortier, avec les épices et assaisonnements nécessaires, une mie de pain trempée dans du lait ou du jus et un peu de crème de lait. Vous liez la farce avec des jaunes d'œufs, de manière qu'elle ne soit pas trop liquide. Vous faites des bardes de lard selon la grandeur de vos côtelettes; vous mettrez de cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes, et vous faites la même chose à chaque côtelette, que vous formerez rondement avec votre couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'était une côtelette véritable. Vous les dorez et passez par-dessus; et les ayant rangées dans une tourtière, on les met

au four pour leur faire prendre une belle couleur. Voilà ce qu'on appelle côtelettes farcies à la crème. Elles vous peuvent servir pour garnir toutes sortes d'entrées, et pour hors-d'œuvre.

COULIS DE BLANC DE POULARDE.— Il faut prendre le blanc d'une poularde avec un morceau de veau cuit bien blanc, les battre dans un mortier; prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez ensemble et une mie de pain bien blanc que vous tremperez dans de bon bouillon, des os de poularde que vous aurez battus. Vous vous servirez du même bouillon pour faire mitonner votre viande et vos amandes dans une casserole, un bouillon ou deux. En le passant par l'étamine, vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crème pour le rendre plus blanc; et prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

CRÈME DE PISTACHES. — Il faut prendre des pistaches bien échaudées, les piler dans le mortier, avec de l'écorce de citron confit et un peu d'écorce de citron vert. le tout étant bien pilé, il faut prendre une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs ; délayez-les ensemble dans une casserole de la grandeur de votre plat, et y mettez du sucre en proportion, y versant ensuite du lait petit à petit, un peu plus qu'une chopine. Prenez ensuite vos pistaches pilées ; et les ayant délayées avec le reste, passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois. Après, faites cuire la crème et quand elle sera cuite, versez-la dans son plat, et la servez froide pour l'entremets. Si vous la voulez servir chaude, après qu'elle sera froide, vous y pouvez faire une glace blanche dessus, et la mettre dans le four à sécher la glace.

DINDONS FARCIS AUX FINES HERBES. — Prenez des dindons et les retroussez pour rôtir, mais ne les

faites point blanchir. Il faut détacher la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir. Cette farce se fait avec du lard haché cru, du persil, de la ciboule et toutes sortes de fines herbes, le tout bien haché et même pilé un peu dans le mortier et assaisonné. On farcit les dindons entre la peau et la chair et un peu dans le corps. Il les faut ensuite bien brocheter et les faire rôtir. Etant rôtis, dressez-les dans le plat, et mettez un bon ragoût par-dessus, composé de toute sorte de garnitures; et servez chaudement.

ENTRÉE D'UN PATÉ CHAUD DE FAISAN. — Prenez de la chair de faisan et de la chair de poularde et un morceau de cuisse de veau tendre; hachez bien le tout ensemble, avec du persil, de la ciboule, des champignons, des mousserons, quelques ris de veau, du jambon cuit et du lard cru. Etant bien haché et assaisonné de fines herbes et épices, sel et poivre, formez-en un bon godiveau et faites une pâte un peu forte. Si vous voulez, vous en ferez un pâté à deux abaisses, ou seulement avec une. Vous ferez bien cuire votre pâté et voulant servir, vous le dégraisserez et y mettrez un coulis de champignons. Servez chaudement.

GIGOT DE VEAU A L'ÉTOUFFADE. — Lardez-le de gros lard et le passez par la poêle; mettez-le étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous et muscade. Quand il sera cuit, passez farine par la poêle pour lier la sauce; et garnissez de pain frit, ris de veau et jus de citron en servant.

LAPEREAUX A LA SAINGARAZ. — Piquez vos lapereaux proprement, et les faites rôtir. Il faut ensuite avoir des tranches de jambon bien battues, et les passer avec un peu de lard et de farine, un bouquet de fines herbes,

et de bon jus qui ne soit pas salé, et faire cuire le tout ensemble ; mettez aussi un filet de vinaigre, et liez cette sauce avec un peu de coulis de pain. Coupez votre lapereau en quatre, et dressez-le dans un plat ou assiette; jetez la sauce dessus avec des tranches de jambon, et servez chaudement, ayant bien dégraissé.

POUR FAIRE UN MIROTON. — Ayez des truffes, des champignons et du jambon cuit, le tout bien haché ensemble; mettez-le dans une casserole avec deux ou trois anchois, selon la grosseur du miroton; hachez une poignée de câpres, et les mettez dans le même miroton. Quand vous verrez qu'il sera presque cuit, il faut mettre votre hachis dans une casserole, avec un peu de persil, de ciboule, du lard fondu; le tout bien passé, le mouiller avec du jus, y mettre un peu de coulis et le faire bouillir, prenant garde qu'il ne soit pas trop lié. Ayez du bœuf qui soit tendre et maigre; coupez-le par petites tranches, un peu plus grandes que si c'était pour un filet au concombre, et ensuite mettez le bœuf dans votre ragoût; remuez-le fort peu et ne le laissez pas bouillir beaucoup. Avant que de servir, vous y mettrez un jus de citron, et dressez votre plat proprement.

POTAGE AUX MOULES. — Il faut prendre de bonnes moules, les bien nettoyer et les laver dans quatre ou cinq eaux. Etant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'ayez pas d'autre bouillon de poisson. Mettez avec vos moules un peu de persil, de bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, et les faites ainsi blanchir; retirez-les aussitôt que la coquille s'ouvre (cela signifie qu'elles le sont assez). Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles et n'en laissez que pour garnir votre potage; les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien

que la chair. Après, il faut y mettre des champignons, coupés par morceaux, des truffes en tranches, quelques laites de carpes, un cul d'artichaut entier, en cas que vous ne vouliez farcir un pain de hachis de câpres; c'est-à-dire que le cul d'artichaut sera pour mettre au milieu de votre potage, et trois ou quatre culs d'artichauts coupés en quatre. Passez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une casserole et un peu de farine; étant bien passé, mouillez votre ragoût du bouillon des moules et le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron, le tout cuit doucement et assaisonné. Faites mitonner votre potage de croûtes de pain, du même bouillon des moules; qu'il ne soit pas trop gras. Etant mitonné, vous le garnirez de vos moules qui sont dans la coquille; et si vous avez un pain farci, vous en laisserez aussi pour garnir autour dudit pain. Le tout bien mitonné et le ragoût par-dessus, il faut avoir un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain et de six ou huit jaunes d'œufs, le tout passé par l'étamine, avec un peu de même bouillon de moules; prenez garde qu'il ne tourne pas. En servant, arrosez votre potage avec ce blanc, et servez chaudement. Prenez garde au sel.

ŒUFS A LA BOURGUIGNONNE. — Prenez un morceau de betterave qui ne sente pas le terroir; pilez-la bien, avec un morceau de citron, un peu de macarons, du sucre et de la cannelle concassée. Prenez quatre ou cinq œufs, dont vous ôterez les germes, et brouillez bien le tout ensemble, et le passez par l'étamine, avec un peu de lait et de sel; et vous le ferez cuire de belle couleur.

ENTRÉE DE POULARDES AUX OLIVES. — Il faut avoir des poulardes bien tendres, bien retroussées, et les faire rôtir, une bonne barde de lard sur l'estomac. Durant qu'elles cuisent, faites le ragoût composé d'un petit brin de persil et de ciboule hachée et passez avec un peu

de lard et de farine. Etant passé, mettez-y deux cuillerées de jus et un verre de vin de Champagne, des câpres hachées, un anchois, des olives écrasées, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes. Pour lier la sauce, ajoutez-y un bon coulis, le tout bien assaisonné et bien dégraissé. Prenez les poulardes rôties, et ayant coupé les jambes à la jointure, et ficelé aux ailes, aux cuisses et à l'estomac, écrasez-les un peu et les mettez ensuite dans la sauce. Un peu auparavant que de servir, pressez-y un jus d'orange et servez chaudement.

POUR FAIRE UN PAIN D'ESPAGNE. — Il faut prendre des estomacs de perdrix rôties, les bien hacher; et une poignée de pistaches échaudées, avec un peu de la coriandre en poudre, le tout bien pilé dans un mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs suivant votre plat, un peu d'écorce de citron et un bon jus de veau; le tout bien délayé dans le mortier et passé dans l'étamine, comme si c'était de la crème à l'italienne. Etant bien passé, il faut ranger son plat dans le four, et verser le tout dans le plat, feu dessus et dessous jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Il faut le faire porter sur table par une personne adroite, de peur qu'il ne se rompe en s'ébranlant. Servez chaudement.

PATÉ A L'ANGLAISE. — Il faut prendre de la chair de lièvre et de la cuisse de veau bien tendre, selon la grosseur de votre pâté. Hachez le tout sur la table avec du bon lard cru, de la moelle, un peu de graisse de veau, de l'écorce de citron confite, du sucre, de la cannelle en poudre, un peu de coriandre, le tout bien haché, bien nourri et bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces, et lié de quatre ou cinq jaunes d'œufs. Il faut avoir une pâte bien faite, la dresser d'une belle hauteur, mettre votre farce dedans, quelques tranches de citron et bardes de lard, et couvrir de l'autre abaisse. Faites

cuire votre pâté; étant cuit, faites une sauce composée de deux bons verres de vinaigre, un peu de sucre, du clou de girofle et de la cannelle en bâton. Faites bouillir le tout ensemble, que la sauce soit quelque peu cuite. Si votre pâté est gros, il en faut à proportion. Découvrez le pâté, dégraissez-le bien et y versez la sauce. Faites une belle découpure à fleur sèche dessus, si vous voulez, et servez chaudement en entrée.

PERDRIX SAUCE A L'ESPAGNOLE. — Il faut faire rôtir vos perdrix. Etant rôties, prenez-en une, et la pilez bien dans le mortier; après, il faut passer cela avec du bon jus, en sorte que le coulis soit un peu lié; remettez-le quelques morceaux de truffes, le tout bien passé avec du bon jus, en sorte que le coulis soit un peu lié; remettez-le dans un plat. Prenez une casserole avec deux verres de vin de Bourgogne, une gousse ou deux d'ail, deux ou trois tranches d'oignon, un peu de clou de girofle. Des deux verres de cette sauce, il faut qu'il n'en reste qu'un; si le plat est grand, augmentez davantage de vin et de coulis. Votre sauce étant cuite, passez-la par un tamis dans une casserole; versez-y le coulis dedans, le tout bien assaisonné. On y met un peu d'essence de jambon, et on fait cuire le tout ensemble. Dépecez vos perdrix, et les mettez dans la sauce, et les tenez chaudement. Auparavant que de servir, il faut presser deux ou trois oranges.

POULETS FARCIS, COULIS DE CHAMPIGNONS. — Il faut prendre les poulets et les bien retrousser, qu'ils ne soient pas blanchis. Pour faire la farce, prenez du lard cru, de la moelle, des ris de veau hachés, des truffes hachées, du persil et de la ciboule, toute sorte de fines herbes, des foies gras et des champignons; hachez et pilez le tout ensemble, qu'il soit bien assaisonné. Liez la sauce avec deux jaunes d'œufs. Faites rôtir vos poulets farcis, bien

ficelés et couverts de papier, et préparez sur la fin votre coulis de champignons. Il doit y entrer un peu de jambon, des câpres, des truffes et un anchois. Dressez vos poulets, le coulis par-dessus; et garnissez de pain blanc.

SAUCISSON ROYAL. — Il faut prendre de la chair de perdrix crue, de la chair de poularde ou de chapon crue aussi, un peu de jambon cru, un peu de cuisse de veau et du lard cru, du persil et de la ciboule; le tout bien haché, avec des champignons et des truffes, et assaisonné d'épices fines d'une pointe d'ail, sel et poivre, deux œufs entiers, et trois ou quatre jaunes, et un filet de crème de lait. Roulez cette farce en gros morceaux selon la quantité que vous en aurez; et pour les faire cuire sans que la farce se défasse, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau et les aplatissez sur la table; enfermez avec cela votre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins et d'une longueur raisonnable. Les ayant ainsi accommodées, il faut avoir une casserole ovale, avec beaucoup de bardes de lard au fond, et ranger les saucissons dans la casserole, qu'ils soient bien enfermés. Couvrez-les de tranches de bœuf et bardes de lard, et les faites cuire à la braise, prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent; il faut qu'il cuise environ huit à dix heures. Etant cuits, tirez-les en arrière du feu, laissez-les refroidir dans la même casserole ; et quand on sera prêt de servir, ôtez la graisse avec la main proprement, tirez vos saucissons, prenez garde de les rompre. Otez toute la viande qui est autour et qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite avec votre couteau ou tranche-lard qui coupe bien, coupez-les par tranches, et les rangez proprement dans son plat ou assiette; et servez froid.

SAUMON EN RAGOUT. — Prenez une hure ou ce que vous voudrez de saumon; et l'ayant incisé ou mis par

tranches, faites-le cuire au four avec un peu de vin, verjus, sel, poivre, clous, fines herbes en paquet, muscade, laurier, citron vert et un peu de bouillon de poisson; il faut que votre plat ou bassin soit couvert. Faites cependant un bon ragoût d'huîtres, câpres, farine frite, champignons, et le foie du saumon; et mettez le tout par-dessus en servant avec jus de citron.

SOLES A L'ESPAGNOLE. — Faites frire des soles et les coupez ensuite par filets. Vous faites une sauce avec de bon vin de Champagne, deux gousses d'ail, sel, poivre, thym, une feuille de laurier. Vous mettez vos soles mitonner doucement dans cette sauce, qui soit de bon goût; et vous garnissez de ce que vous voudrez.

TOURTE DE FOIES GRAS. — Passez les foies dans de l'eau chaude, et les rangez ensuite dans une tourtière avec pâte fine; garnissez de champignons hachés, fines herbes, ciboules, lard pilé; et assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, et un morceau de citron vert. Couvrez-la de la même pâte; et l'ayant doré, faites-la cuire une bonne heure. Prenez un des mêmes foies que vous aurez gardé, et passez-le par la poêle avec un peu de lard fondu et farine; puis vous le pilerez et le passerez par l'étamine avec jus de mouton et de citron, ayant frotté le fond du plat d'une échalote; et mettez le tout dans votre tourte en servant.

ENTRÉE DE VEAU A L'ITALIENNE. — Il faut prendre des tranches de rouelle de veau qui soient bien tendres et coupées comme si c'était pour faire des fricandeaux. Battez-les un peu avec le couteau. Prenez une casserole; rangez au fond de bonnes bardes de lard, après vous y mettrez les tranches de veau bien arrangées et bien assaisonnées. Il faut qu'il y en ait suivant la grandeur de votre plat ou assiette. On les couvre par-

dessus d'autres bardes de lard, on les met à la braise. Etant cuite, tirez toutes les bardes, et la viande à part; égouttez la graisse, et en laissez seulement pour pouvoir faire un roux d'une pincée de farine, que vous ferez roussir dans la même casserole, mais qu'elle ne le soit pas trop. Mouillez ensuite avec de bon jus, remettez-y vos tranches de veau, achevez-les de faire cuire dans la même casserole; mettez-y des ris de veau, des truffes en tranches, des champignons, quelques crêtes de coq cuites, deux tranches de citron, un filet de verjus, un bouquet de fines herbes, un brin d'échalote, un peu de coulis de pain pour lier la sauce, le tout bien dégraissé; et servir chaudement.

LA MAISON RÉGLÉE

ET L'ART DE DIRIGER LA MAISON D'UN GRAND SEIGNEUR ET AUTRES.... AVEC LA VÉRITABLE MÉTHODE DE FAIRE TOUTES SORTES D'ESSENCES, D'EAUX ET DE LIQUEURS FORTES, ET RAFRAICHISSEMENTS A LA MODE D'ITALIE.

A l'encontre de la plupart des écrivains culinaires, Audiger s'est plu à fixer pour les biographes futurs quelques points de sa vie. La préface du livre IV de sa Maison Réglée (1) *constitue à cet égard un témoignage précieux, dont nous avons eu l'occasion maintes fois de regretter l'absence pour nombre de ses confrères.*

---

(1) Publiée séparément à tirage restreint par Louis Lacour.

Dès son plus jeune âge, Audiger parcourut la France et presque toute l'Europe. Il s'attarda en Italie, et reçut à Rome les enseignements de More, que s'attacha le cardinal de Mazarin, et d'André Salvator, « domestique » du maréchal de Grammont, qui le premier « donna la vogue à la distillation de fleurs, fruits en grains et à la préparation du chocolat, du thé et du café. » En janvier 1660, Audiger rentrait en France avec une caisse de pois en conserve mêlés de fleurs, dont il fit présent au roi. Celui-ci, s'émerveillant de la succulence de ce légume en une saison où l'on en est privé, en fit goûter à toute la Cour et promit à Audiger, sur ses instances, un privilège pour la vente des liqueurs d'Italie. Après un bref séjour dans l'hôtel de la comtesse de Soissons, Audiger revêtit l'uniforme et partit faire campagne. A son retour à Paris, il entra au service de M. de Maisons, puis de Colbert qu'il quitta pour suivre en Hollande M. de Saint-Aignan, duc de Beauvilliers. Enfin, vers 1680, ayant perdu le goût de l'aventure, il ouvrit sur la place du Palais-Royal une boutique de limonadier où la Cour s'approvisionnait de liqueurs. Son négoce ne l'empêchait point cependant d'apprêter de somptueux festins chez les grands et « surtout chez le Roi ». C'est à cette époque que remonte le privilège instituant la maîtrise des Limonadiers ; ceux-ci, au nombre de deux cents, payaient pour leur admission une redevance de cinquante écus. « Si j'en avais été averti, dit Audiger, j'en aurais fait la plus jolie des Maîtrises de Paris, qui aurait été aimée et considérée de tous les honnêtes gens en y joignant le Métier de Confiseur, plutôt que de Vendeur d'eau-de-vie, qui aurait eu pour titre Marchands de Liqueurs et de Confitures. »

Editée en 1692 chez Nicolas Le Gras avec le concours d'un obscur poète qui se nomme M. Duchesnay, la Maison Réglée *est dédiée à Monseigneur Phelypeaux, « chevalier conseiller du Roy en ses Conseils ». Outre ce petit roman, nous y relevons une touchante préface où notre*

premier limonadier implore pour les domestiques la bonté de leurs maîtres.

POUR DISTILLER ET FAIRE DE L'ESSENCE ET ESPRIT D'ANIS. — Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon anis vert d'Espagne (car c'est le meilleur), que vous mettrez dans votre matras de neuf ou de dix pintes, avec six pintes de bonne eau-de-vie. Vous le mettrez infuser le soir sur de la cendre chaude, et le couvrirez bien, puis le lendemain vous le distillerez sur un fourneau, réchaud ou trépied avec un feu de charbon doux et égal, prenant toujours bien garde qu'il ne bouille point trop fort, qu'il soit entretenu dans un même degré de chaleur, et que la liqueur n'entre point dans la chapelle. Vous tirerez ainsi de ces six pintes trois pintes ou environ de bonne essence; et sitôt que vous verrez la goutte blanche en sortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle sentirait l'empirême, et cela lui donnerait un méchant goût.

POUR FAIRE DE L'EAU DE FRAISES. — Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de fraises que vous écraserez dans ladite eau, puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, et vous y passerez après un jus de citron; et si le citron est fort, c'est assez pour deux pintes. Lorsque le sucre est fondu et le tout bien incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir et vous le donnerez à boire.

POUR FAIRE DU RATAFIA ROUGE. — Prenez de belles et bonnes cerises bien mûres, l'on peut aussi y mettre des merises noires ou des guignes, des framboises et des groseilles : par exemple un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits sur les deux tiers ou trois quarts de cerises; bien écraser le tout ensemble, ou l'un après l'autre, les presser et passer au travers d'un gros tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux

pintes de ce jus vous mettrez une pinte d'eau-de-vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de sucre, un demi gros de cannelle, trois ou quatre clous de girofle, et quatre ou cinq grains de poivre blanc, le tout concassé. Vous mettrez le tout infuser dans un vaisseau de terre ou de grès, et le boucherez bien. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut régler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des cerises, c'est toujours la même dose. Beaucoup de gens le font différemment de chaque fruit en particulier, mais c'est toujours la même chose quant aux autres ingrédients.

Pour lui donner le goût de noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots, bien piler et concasser le tout ensemble, et le jeter dans votre tonneau, et à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire. Vous passerez celui qui est dans vos cruches à la chausse; pour celui des tonneaux, il s'éclaircit de lui-même. On y peut mettre aussi des fleurs de coquelicots, cela n'est pas méchant et n'y fait point de mal. Voilà en quoi consiste la véritable perfection du ratafia; et l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit ci-dessus, on entend parler d'un muid, ou demi-queue, et que c'est par leur contenance qu'il faut régler la dose de tous les ingrédients et autres choses concernant ladite liqueur.

COMMENT IL FAUT PRÉPARER LE THÉ. — Prenez une pinte d'eau et la faites bouillir, puis vous mettrez un demi-gros de thé ou bien deux pincées, et le retirerez aussitôt du feu, car il ne faut pas qu'il bouille. Vous le laisserez ainsi reposer et infuser l'espace de deux ou trois « Pater », puis vous le servirez avec du sucre en poudre sur une porcelaine, afin que l'on y en mette à discrétion.

COMMENT IL FAUT PRÉPARER LE CHOCOLAT. — Pour faire quatre tasses de chocolat, il faut prendre quatre tasses d'eau, et les faites bouillir dans une chocolatière, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier; si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre, et si vous l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concasserez et mêlerez avec le chocolat. Et lorsque votre eau bouillera, vous jetterez le tout ensemble dans la chocolatière, et le remuerez bien avec le bâton à chocolat; vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez, et lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il s'en aille pas par-dessus, et le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser. Et à mesure qu'il moussera, vous le verserez dans vos tasses l'une après l'autre. Si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tassée d'eau avec une once de chocolat.

Et si vous voulez faire du chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-dessus, que vous ferez bouillir; et prendrez garde qu'il ne soit tourné ou qu'il ne s'en aille pardessus. Vous le retirerez, après, du feu et y mettrez autant de sucre et de chocolat comme à l'autre. Vous pouvez pourtant diminuer la dose du sucre si vous l'aimez moins sucré. Le tout ainsi mis dans la chocolatière, vous le remuerez avec le bâton pour le faire mousser, et le servirez.

COMMENT IL FAUT PRÉPARER LE CAFÉ. — Prenez une livre de café en fèves, épluchez-le bien, et le mettez dans une poêle à fricasser qui soit bien écurée, ou dans une poêle à confitures, ou dans une terrine ou plat d'argent. Vous le ferez ensuite bien fricasser sur le feu, et le remuerez souvent afin qu'il se grille également partout jusqu'à ce qu'il soit noir et de couleur de fer; et prendrez bien garde quil ne soit brûlé ni réduit en char-

bon. Cela fait, vous le pilerez au travers d'un tamis. Si vous avez un moulin, vous l'y ferez moudre; étant moulu et voulant vous en servir, vous ferez bouillir une pinte d'eau dans une cafetière, laquelle bouillant vous la retirerez du feu et y mettrez deux cuillerées à café, c'est-à-dire un demi-quarteron par pinte, et une once par chopine, lequel vous mêlerez bien avec l'eau. Puis remettrez la cafetière auprès du feu, le ferez bouillir, et, lorsqu'il voudra monter, l'en empêcher en le retirant un peu du feu, et faire en sorte qu'il bouille doucement dix ou douze bouillons. Ayant ainsi bouilli, vous y mettrez un verre d'eau pour faire tomber le marc au fond; cela fait, vous le laisserez reposer, le tirerez au clair et le servirez avec des porcelaines et du sucre en poudre pour y en mettre suivant qu'on l'aime.

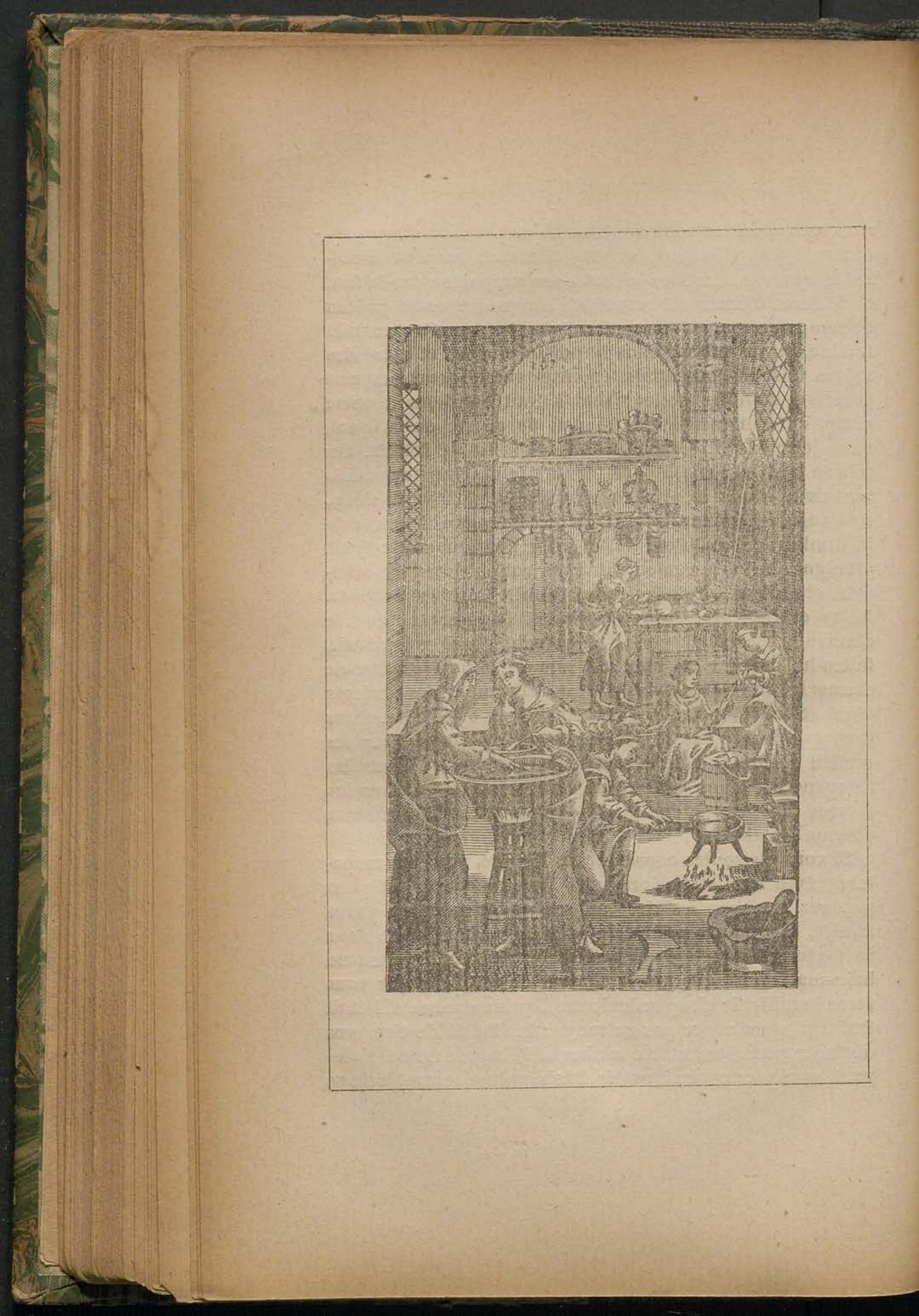
NOUVELLE INSTRUCTION POUR LES CONFITURES, LES LIQUEURS ET LES FRUITS.... (par Massialot)

Ce manuel, très supérieur au Confiturier françois *ou* Parfait Confiturier *de La Varenne, a paru sans nom d'auteur, chez Charles de Sercy, en 1696. Mais comme le sous-titre porte:* Suite du Cuisinier Royal et Bourgeois, *il y a tout lieu de présumer avec Barbier que son auteur n'est autre que Massialot.*

COMMENT ON CONFIT DES ABRICOTS VERTS. — Vous les mettez d'abord en petit sucre, c'est-à-dire, sur deux cuillerées de sucre clarifié, une d'eau que vous faites tiédir ensemble; et ayant mis vos abricots dans une ter-

rine tout égouttés vous verserez de ce premier sirop par-dessus, qu'ils y baignent et les y laisserez jusqu'au lendemain, que vous mettrez le tout dans un poêlon sur le feu, et le ferez frémir en remuant doucement votre poêlon de temps en temps. On peut ensuite les remettre dans la terrine, ou les laisser dans le poêlon même; et ainsi des autres fois. Le jour après, égouttez vos abricots sur une passoire, et faites donner sept à huit bouillons à votre sirop, en l'augmentant d'un peu de sucre; après quoi, vous jetterez votre fruit dedans et le faites frémir. On réitère la même chose pendant quatre ou cinq jours, faisant donner quinze, seize ou vingt bouillons à votre sirop, en l'augmentant toujours d'un peu de sucre, à cause de la diminution qui s'en fait et qu'il faut que votre fruit y baigne toujours également. Puis vous y jetez vos abricots, et à chaque fois les faites frémir. Pour les achever, faites cuire votre sirop à perle, et l'augmentez encore d'autre sucre cuit à perle; et y ayant glissé votre fruit, faites-lui prendre un bouillon couvert, puis le retirez de dessus le feu et ôtez ce qu'il y aura d'écume. Vos abricots étant refroidis, mettez-les égoutter sur une passoire, et les dressez ensuite sur des ardoises ou planches, pour les mettre sécher à l'étuve. Le lendemain matin vous les retournerez s'il en est besoin, et le soir vous pouvez les fermer dans les galons ou coffrets avec du papier entre chaque couche.

Si vous en voulez conserver au liquide, vous les emporterez avec leur sirop lorsqu'ils seront achevés, et vous pourrez toujours les tirer au sec quand vous en aurez affaire. Il n'y aura pour cela qu'à faire chauffer de l'eau sur le feu, et y mettre vos pots d'abricots comme dans un bain-marie, afin que par la chaleur de cette eau que vous ferez bouillir, le sirop redevienne liquide comme s'il était frais; et vous aurez par ce moyen la liberté de tirer vos abricots pour les mettre sécher à l'étuve comme ci-devant, après les avoir égouttés. Mais ordinairement cela se



fait tout d'un temps, parce qu'ils sont sujets à s'engraisser, et qu'au contraire ils se conservent très bien au sec.

PISTACHES EN SURTOUT. — Prenez des pistaches la quantité qu'il vous plaira; cassez-les et les mettez à la praline, qui est lorsque le sucre est cuit à la plume. Vous les jetez dedans, et quand elles ont été un moment sur le feu, vous les retirez et les remuez bien avec la gâche, jusqu'à ce que les pistaches soient toutes couvertes. Il ne les faut pas remettre sur le feu. Ensuite vous battrez un blanc d'œuf avec une cuillère et y mettrez un peu d'eau de fleur d'oranger et tremperez vos pistaches dedans; ensuite vous les ôterez et les jetterez dedans le sucre en poudre bien sec. Ensuite vous les rangerez sur du papier bien blanc, et les mettrez au four, et les ferez cuire lentement, peu de feu dessous et plus dessus. Et quand elles seront assez cuites et qu'elles ont assez de couleur, on les tire du four, et on les met à l'étuve, pour les entretenir sèchement.

CERISES BOTTÉES A LA ROYALE. — Il faut prendre des cerises de Montmorency, à la courte queue, que vous mettrez au sucre cuit à perlé. Il y en a qui le font seulement frémir, les remuant de temps en temps; et le lendemain ils font cuire leur sirop à perlé, et jettent leurs cerises dedans, l'augmentant de sucre cuit à perlé. Auparavant que de les mettre à l'étuve, on a d'autres cerises confites comme à oreilles, que l'on met par-dessus les autres en croisées; on en peut mettre trois, quatre ou six, et les mettre ensuite à l'étuve: cela s'appelle cerises bottées. On peut aussi confire les cerises que vous laissez avec la queue, tout comme les autres que l'on confit à oreilles et observer quant au reste la même chose.

CERISES LIQUIDES A LA FAÇON DE TOURS. — Prenez cinq livres de cerises et trois livres de sucre cuit à

la plume; jetez vos cerises dedans, et leur faites prendre une quinzaine de bouillons; et après, vous les augmentez encore de deux livres de sucre cuit à la plume. Vous les achevez tout d'un coup sans les ôter de dessus le feu, les faisant cuire à perlé. Elles se font fort bien de cette manière, comme aussi la framboise. Si vous voulez augmenter celle-ci du sirop de cerises, il ne faut pas qu'il bouille avec le fruit, tant à l'un qu'à l'autre, mais mettre ce sirop quand elles seront achevées et hors de dessus le feu. La groseille se fait de même.

COMPOTE DE POIRES A LA CLOCHE. — Il y a certaines poires comme le Certeau, les poires de Livre et quelques autres, dont on peut faire une manière de compote, en les faisant cuire à la Cloche. Pour cet effet, ayant pelé et mis vos poires par quartiers, vous les faites cuire dans un vaisseau de terre ou de cuivre rouge propre à cela, avec de l'eau, du sucre, de la cannelle et du girofle; un quarteron de sucre, ou un peu plus, doit suffire pour une livre de fruit; à l'égard de l'eau, il n'en faut que pour les faire baigner. Vous les faites cuire à petit feu, et sur le milieu vous y ajoutez un demi-verre de vin rouge. Il faut tenir votre pot bouché et remuer votre fruit de temps en temps de peur qu'il ne s'attache au fond. Etant cuit, vous dresserez votre compote et versez le sirop par-dessus, s'il n'y en a que ce qu'il faut, sinon, achevez auparavant de le faire cuire et consommer doucement, parce qu'il n'en faut pas beaucoup.

COMPOTE A LA DAUPHINE. — Vous coupez vos pommes en huit quartiers; chacun desquels vous l'arrondissez en petites boules comme des prunes, et vous les faites cuire dans une décoction faite de tout le fretin et de quelques autres pommes, avec le sucre nécessaire, comme pour d'autres compotes. Sur la fin vous y ajoutez un peu de cochenille pour les rougir; et vous pouvez ne

pas faire consommer le sirop si fort, si vous ne voulez pas glacer votre compote pour les diversifier.

COMPOTE DE POMMES FARCIES. — Prenez environ un quarteron de vieille chair d'oranges et citrons, que vous pilerez dans un mortier; ensuite vous hacherez quelques pommes, et mêlerez le tout avec de la marmelade d'abricots ou autre, telle que vous l'aurez. Puis vous prendrez des pommes et les percerez de queue en tête sans les peler, en y faisant une ouverture pour y fourrer le pouce; puis vous remplirez le trou de ladite marmelade, et les ferez cuire doucement sur une assiette d'argent au four, ou bien vous mettrez du feu tout autour de ladite assiette. Et quand elles seront bien cuites, vous les mettrez dans un petit sirop comme d'autres.

MARMELADE DE VIOLETTES. — Vous prendrez une livre de belles violettes épluchées; les bien piler. Vous ferez cuire trois livres de sucre à la première plume et vous y mettrez vos violettes dedans; les remettre dessus le feu, cuire cinq à six bouillons à petit feu, les remuer avec une spatule, et les mettre toutes chaudes dans des pots. La marmelade de buglose se fait de même, à l'exception que la fleur se met toute entière sans la piler.

CLAREQUETS DE GROSEILLES. — Vous éplucherez quatre livres de groseilles des plus vermeilles, que vous écraserez et passerez au tamis; les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites à moitié. Vous en pèserez deux livres et vous ferez cuire quatre livres de sucre à la forte plume; vous y jetterez vos deux livres de décoction; les mêler et les dresser toutes chaudes dans vos moules de verre, les mettre à l'étuve avec un feu modéré. Au bout de deux jours que la première glace est faite, il faut avec la pointe d'un canif les décerner proprement et les

verser sur des ardoises très propres, les remettre à l'étuve avec le même feu. Et lorsque la seconde glace sera parfaitement faite, vous les arrangerez sur des tamis, avec du papier blanc dessous; s'ils ont besoin de rester à l'étuve, vous pouvez les laisser, sinon les mettre dans un lieu sec et vous en servir au besoin. Ils se peuvent faire aussi dans des moules à pâte, en laissant refroidir la composition.

BISCUITS DE CARÊME. — Vous prendrez une livre d'amandes; les peler et les laver par quatre ou cinq fois dans l'eau fraîche, les mettre égoutter dessus un tamis, et les bien piler. Et quand elles seront pilées vous les mettrez dans une poêle avec une livre de sucre en poudre, les dessécher à petit feu, les bien remuer avec une spatule, et quand la pâte ne tiendra plus à la poêle, vous l'ôterez et la mettrez refroidir dessus une planche; après vous la mettrez dans un mortier, vous y mettrez deux cuillerées de gomme adragante préparée. Pour le goût, vous pouvez mettre un peu d'eau de fleur d'oranger, ou du citron râpé, ou du musc, ou de l'ambre préparé. Après, vous en ferez une abaisse, et la couperez en guise de biscuits, et les ferez cuire dans un four à petit feu.

BISCUIT DE SAVOIE LE PLUS FIN.— Il faut prendre quatre œufs bien frais, ou davantage, suivant la quantité de biscuits que vous voulez faire. Ensuite ayez une balance, et mettrez vos œufs dans un des bassins, et dans l'autre du sucre en poudre. Pour la farine, il n'y faut mettre que la pesanteur des deux œufs. Ensuite cassez vos œufs, mettez les blancs et les jaunes à part; fouettez bien les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, mettez votre sucre en poudre dans les jaunes; battez-les bien avec la spatule, ensuite versez-les dans les blancs, donnez-leur deux coups de spatule pour les mêler ensemble. Après prenez votre farine cuite au four que vous

mettrez dans un tamis dessus la terrine où est votre composition, et avec la main vous ferez tomber doucement cette farine dans ladite terrine; donnez-leur encore un petit tour de spatule pour mêler la farine. Ensuite dressez-les en long ou en rond ou dans des moules, et les glacez. Observez de mettre une pincée de farine cuite au four dans le sucre qui sert à glacer; cela empêche que la glace ne se lève et ne se casse.

BISCUITS D'ESPAGNE. — Prenez douze œufs frais, fouettez les blancs à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige; vous y mettrez les jaunes que vous fouetterez encore un demi quart-d'heure. Vous y mettrez une livre et demie de sucre royal en poudre, continuant à battre avec la spatule; après, vous y mettrez une livre de fleur de farine de riz et la moitié d'une râpure de citron, et vous battrez le tout ensemble l'espace d'un bon quart d'heure; et vous ferez des moules de papier un peu grands et les ferez cuire au four modéré. Après qu'ils seront cuits, vous les couperez par tranches, vous ferez une glace royale que vous glacerez à l'endroit où ils sont coupés, et les faire cuire avec la glace à petit feu.

BISCUITS LIQUIDES. — Vous prenez des écorces d'oranges de Portugal confites, trois ou quatre abricots secs, un peu de marmelade de fleurs d'orange; vous pilez bien le tout ensemble et le passez par le tamis. Après vous prenez quatre jaunes d'œufs frais que vous fouetterez bien; vous mettrez votre marmelade dedans avec deux onces de sucre en poudre et gros comme un œuf de pâte d'amandes douces. Vous faites votre pâte maniable, puis vous la prenez sur une spatule, et la coupez en petits bâtons, et les mettez dans du sucre en poudre. Les arranger sur du papier et les faire cuire.

BISCOTINS. — Prenez trois blancs d'œufs, quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre et une cuillerée de

marmelade, de quoi que ce soit, oranges, citrons, abricots, etc. Le reste sera de farine, que vous pétrirez tout ensemble, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable; et vous en dresserez des biscotins de différentes figures, les uns ronds, les autres longs, en lacs d'amour, chiffres et autre chose. Vous les ferez cuire à petit feu; et quand vous voyez qu'ils le sont et d'un roux un peu coloré, vous les retirez. Pour les détacher, vous humecterez la feuille de papier par derrière avec de l'eau, et vous en venez à bout aisément; il faut le faire sur le champ.

GIMBLETTES. — Prenez trois quarterons de sucre, mettez du vin d'Espagne ou du vin blanc dessus pour le faire fondre sur le feu. Lorsqu'il est fondu, vous l'ôtez de dessus le feu et y mettez une livre de farine, trois œufs, les jaunes et les blancs; vous y mettrez ensuite les odeurs que vous souhaitez. Vous faites du tout une pâte maniable et vous en formez des anneaux, des chiffres ou autres. Il faut faire chauffer de l'eau dans laquelle vous les mettrez, lorsqu'elle bout ; et quand ils viennent sur l'eau, vous les retirez avec l'écumoire; vous les remuez de temps en temps pour les exciter à monter. Mettez-les sur une nappe égoutter, et les faites cuire dans le four; les laisser jusqu'à ce qu'ils soient roux. Vous fouettez des blancs d'œufs, vous en prenez l'eau avec une plume et les glacez; lorsque la glace sera faite, vous les tirerez.

MACARONS DE LIÉGE. — Vous fouetterez huit blancs d'œufs frais en neige ; vous y mettrez une livre d'amandes douces battues, une livre de sucre en poudre et un quarteron de farine de riz ; vous mêlerez le tout ensemble et les dresserez comme des biscuits de Savoie. Il faut les glacer et les faire cuire au four.

PASTILLES DE CANNELLE. — Faites fondre de la gomme adragante dans un pot ou une terrine d'eau;

une once, par exemple suffit pour quatre livres de sucre. Au bout de deux ou trois jours que votre gomme est bien détrempée, et que vous l'avez encore démêlée, avec la cuillère, vous la passez et pressez dans un linge blanc, pour en séparer toute la crasse. Vous mettrez cette eau de gomme dans le mortier avec un ou deux blancs d'œufs; puis vous aurez de la cannelle pilée bien fine et passée au tamis fin, vous la délayerez bien avec votre gomme et vos blancs d'œufs. Ensuite vous aurez du sucre en poudre passé au tamis fin, que vous mêlerez avec le reste petit à petit, continuant toujours de bien délayer l'un et l'autre jusqu'à ce que votre pâte soit bien maniable. Alors vous pourrez former vos pastilles en rond, en long ou autre forme qu'il vous plaira; et si vous avez des cachets ou chiffres, vous les imprimerez sur vos pastilles et les ferez sécher à l'étuve. Vous pouvez, si vous voulez n'y pas mettre de blanc d'œuf, on prétend qu'il fait gercer la pâte; et si nonobstant cela elle gerçait, vous mettriez votre pâte dans une serviette un peu mouillée et formeriez vos pastilles comme ci-dessus.

SULTANES. — Prenez quatre œufs, les blancs et les jaunes, autant pesant de sucre en poudre, et la pesanteur de deux œufs de farine. Délayez bien le tout ensemble, et si vous y voulez mettre un grain de musc, il faut le piler avec un peu d'autre sucre et le mêler avec le reste. Etant ainsi bien délayé et bien mêlé, vous dresserez vos sultanes avec la cuillère à bouche sur des papiers et vous les poudrerez de sucre fin par-dessus. Cela s'étend fort large, et il faut laisser de la distance entre chacune. Vous les ferez cuire au four, feu dessus et feu dessous. Etant cuites bien à propos et bien colorées, vous les détacherez de dessus les papiers: en les humectant doucement par derrière et les présentant ensuite au feu, elles se détachent facilement. Vous les roulerez tout d'un temps en manière de cornets, que la

glace reste dehors. Et pour les servir, vous les dresserez debout sur des porcelaines ou assiettes; ou elles vous serviront à garnir quelque tourte ou autre chose.

MELLANDES. — Mettez dans une petite poêle six blancs d'œufs frais; fouettez-les en neige et mettez-y une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, remuez-les bien avec la spatule pendant un quart d'heure; après vous les mettrez sur un petit réchaud de feu pour les dessécher. Remuez toujours jusqu'à ce qu'ils soient épais; les descendre de temps en temps. Vous y mettrez une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, remettrez la pâte encore un peu sur le feu, après vous la descendrez et la dresserez par petits ronds sur du papier; et les ferez cuire à petit feu dans un four de cuivre. Les laisser refroidir auparavant de les lever.

ŒUFS A LA FALCONNER. — Vous ferez durcir douze œufs frais. Vous prendrez les jaunes que vous délayerez dans un plat; vous y mettrez six onces de sucre en poudre, une petite goutte d'eau de fleur d'oranger, un peu d'ambre préparé. Bien délayer le tout ensemble dessus un petit feu pour les dessécher, en faire de petites boules de la grosseur d'un jaune d'œuf; et faire cuire une livre de sucre au caramel, et le verser dessus lesdits œufs un à un. Vous en pouvez tirer au sec comme des oranges en faisant cuire du sucre à la plume.

FROMAGE A LA DUCHESSE. — Il faut prendre une chopine de bonne crème et autant de lait, piler dans un mortier trois ou quatre abricots secs, de l'écorce de citron vert, de la chair d'orange et de la marmelade d'orange, autant d'un que d'autre. Battre bien le tout ensemble et le passer dans un tamis. Délayez votre composition dans votre crème, la faites tiédir et y mettez un peu de présure; et lorsque cela est pris, vous les mettez

dans les moules, et les servirez avec de la crème douce et sucre en poudre.

EAU DE FRAISES. — Ecrasez vos fraises, les ayant épluchées, et mêlez leur sucre avec de l'eau et du sucre en quantité suffisante pour en faire une liqueur agréable. Laissez purifier le tout et coulez la liqueur en exprimant le marc fortement pour rougir votre eau, et mettez-la ensuite à la glace. Si vous ne la glaciez pas, il faudrait la tirer au clair en la passant à la chausse, ou dans une serviette pliée en trois ou quatre doubles.

AIGRE DE CÈDRE. — On prend des cèdres, des limons ou des citrons, si l'on n'a pas de ces autres fruits. On en tire tout ce qui contient le jus, et l'on en sépare les pépins, les mettant par quartiers ou autrement. Cependant on fait cuire du sucre à soufflé, une livre par exemple sur douze citrons; et quand il est à cette cuisson, on y jette ces jus que l'on laisse cuire ensemble jusqu'à ce que cela soit revenu à perlé. Après quoi vous le versez à travers un tamis qui est au-dessus d'une terrine pour recevoir votre liqueur et vous la mettez ensuite dans des bouteilles de verre pour la conserver. Elle est très agréable et rafraîchissante, prise en petite quantité avec de l'eau que l'on bat et qu'on verse plusieurs fois d'un vaisseau à l'autre pour la bien délayer.

RISSOLI DI POPULO. — Pour l'imiter, prenez deux pintes de vin blanc du meilleur ; coupez-y par morceaux trois ou quatre pommes de reinette, que vous aurez pelées, et nettoyées de leur trognon. Ajoutez-y un demi-setier ou environ d'esprit-de-vin, une cuillerée ou deux d'essence d'anis, autant de cannelle et de coriandre; et laissez infuser le tout une couple d'heures. Ensuite faites clarifier deux livres de sucre, et vous laisserez

refroidir; puis vous y mettrez votre infusion de vin blanc, et passerez le tout à la chausse.

HYPOCRAS BLANC. — Il faut prendre deux pintes de bon vin blanc, une livre de sucre, une once de cannelle, un peu de macis, deux grains de poivre blanc entier et un citron partagé en trois quartiers. Laissez infuser le tout pendant quelque temps; puis vous passerez votre hypocras à la chausse, qu'il faut pendre à l'ordinaire en lieu où l'on puisse mettre un vaisseau dessous pour recevoir votre liqueur, et la tenir ouverte par le moyen de deux petits bâtons. Vous le passerez trois ou quatre fois; et soit à ceci ou à pareille chose, si votre liqueur ne passe pas bien, ajoutez-y un demi verre ou un verre de lait; et cela fera tout l'effet que vous pourrez souhaiter.

On peut donner l'odeur du musc et de l'ambre à cet hypocras en mettant un grain pilé avec du sucre, et enveloppé de coton, que vous attacherez à la pointe de la chausse où vous le passez.

RATAFIA DE CERISES. — Prenez des cerises, écrasez-les et les mettez dans un vaisseau de terre ou de bois, comme baril, demi-queue ou semblable tonneau; si l'on en a, où il y ait eu de l'eau-de-vie, il sera meilleur. Il faut mettre ensemble les noyaux de cerises que vous aurez concassés; et sur vingt livres, par exemple, de cerises, mettez-y trois livres de framboises écrasées, avec cinq livres de sucre, pour trois sols de cannelle, une petite poignée de poivre blanc en grains, quelques noix de muscades, une vingtaine de clous de girofle et dix pintes de bonne eau-de-vie. Laissez débouché votre vaisseau pendant dix ou douze jours; ensuite bouchez-le et n'y touchez de deux mois. On en peut faire une plus grande quantité en observant les doses en proportions. Pour boire votre ratafia, percez votre tonneau ou baril au-dessus de la lie, comme le vin; ou si c'est une cruche,

passez-le à la chausse et le mettez dans d'autres vaisseaux que vous boucherez avec soin, pour vous en servir quand vous en aurez besoin. C'est ce qu'on peut faire de meilleur à moins que d'y ajouter quelques gouttes d'essence et des odeurs.

L'ABSTINENCE DE LA VIANDE RENDUE AISÉE

par M. Barthélemy Linand

L'auteur, docteur en médecine, cherche à démontrer que le carême n'est point nuisible à la santé. « Il ne s'est proposé autre chose, écrit-il à Mgr. Louis-Antoine de Noailles, archevêque de Paris, que de soutenir autant qu'un homme de sa profession en est capable, la piété des gens de bien. »

Il lui arrive à l'occasion de donner pour exemple quelque recette. Linand, dont le livre parut en 1700 chez Pierre Bienfait, avait déjà publié chez le même libraire, en 1697, un Nouveau traité des eaux minérales de Forges.

POTAGE AU GRUAU D'AVOINE. — On fait bouillir certaine quantité d'eau dans un pot en terre; on y jette quelques cuillerées de gruau plus ou moins. Quand cette farine est cuite (on apprend bientôt en combien de temps cela se peut faire), on la passe par un tamis fait pour cela; on fait bouillir derechef toute la liqueur qu'on a passée, on y ajoute autant de lait qu'il en faut, un peu de beurre, s'il n'est point contraire à ceux pour qui cette soupe s'apprête, du sucre, du sel ; on lui donne même une petite teinture de safran, si on le veut. Enfin on jette

tout ce mélange sur de bon pain, et on fait un peu mitonner le tout ensemble.

Si on voulait rendre cette soupe plus nourrissante, il ne faudrait qu'ajouter au gruau que l'on jette dans l'eau qui bout, ce qu'on voudrait de riz, ou quelques jaunes d'œufs, si on est dans des jours d'abstinence et de jeûne où il soit permis d'en manger.

POTAGE AU LAIT D'AMANDES. — On pèle les amandes douces après les avoir fait tremper vingt-quatre heures dans de l'eau, ou, pour avoir plutôt fait, après les avoir jetées dans de l'eau chaude. On broie bien exactement dans un mortier de marbre ce qu'on veut de ce fruit, suivant la quantité de la liqueur dont on a besoin, y mêlant si on veut un petit morceau de pain blanc rassis. On verse sur cette espèce de pâte d'amandes bien pilées de l'eau chaude, qu'on ôte de dessus ces amandes après qu'elle en a pris le lait, ou en la versant dans quelque vaisseau particulier par inclination, ou en la passant par l'étamine ou le sas. On verse d'autre eau sur le même marc d'amandes, on mêle ce lait avec le premier. Si on veut, on fait une troisième teinture, en mettant encore de l'eau sur le même marc. Enfin on fait bouillir dans un pot toute cette eau amandée; on y met le sel qu'il faut, du sucre, autant de lait de vache qu'on le juge à propos ; on lui donne même une petite teinture de safran, si on veut.

TRAITÉ DES ALIMENS
par M. Louis Lémery

Louis Lémery était fils de l'auteur du Nouveau recueil de curiositez. *Docteur régent en médecine, il fut autorisé à professer au Jardin du Roi un cours de chimie qui*

devint rapidement célèbre. A l'Hôtel-Dieu, où il fut trente-trois ans médecin avant d'être reçu pensionnaire à l'Académie des Sciences, il jugeait des maladies d'après l'état du pouls, et passait pour émettre de la sorte des pronostics sûrs.

Son Traité des alimens, *édité pour la première fois en 1702, fut traduit en anglais et réimprimé en 1755 avec des suppléments de Jean-Jacques Bruhier, censeur royal des Académies d'Angers.*

LIQUEUR DE CASSIS. — On remplit de ces fruits à moitié une bouteille d'une pinte, et le reste d'eau-de-vie, après y avoir ajouté un quarteron ou une demi-livre de sucre. On laisse le fruit en infusion à l'ombre ou au soleil remuant de temps en temps la bouteille en la renversant plusieurs fois de suite, jusqu'à ce que la liqueur ait pris une belle couleur rouge foncé; ce qui arrive plus tôt quand on expose la liqueur au soleil. Au bout de cinq ou six semaines on décante la liqueur, et l'on remplit de nouveau la bouteille. Quand on fait cette infusion dans de grandes bouteilles, la liqueur en a plus de force.

POMMES TAPÉES. — On fait sécher les pommes au four sur des claies; quand elles sont à demi-sèches, on les aplatit avec la main, et on les remet au four, pour les achever de sécher; elles sont de cette manière assez agréables.

TRUFFES SOUS LA CENDRE. — La meilleure préparation est de les faire cuire sous la cendre, de les servir toutes chaudes sous une serviette. On les partage en deux, on y met un peu de sel, et de poivre, on réunit les deux moitiés et on les laisse quelques moments dans cet état afin que leur chair prenne le goût du sel et du poivre. Après cela on les pèle et on les mange. C'est un très bon aliment, mais dont il faut en user modérément, parce qu'il échauffe beaucoup.

MÉTHODE POUR FAIRE LA SOUPE DAUPHINOISE AVEC LAQUELLE ON NOURRIT A PEU DE FRAIS BEAUCOUP DE PERSONNES. — Prenez une livre de farine. Pétrissez-la avec de l'eau un peu salée. Quand la pâte est faite et pétrie un peu molle, partagez-la en morceaux de la grosseur d'un œuf ou environ. Etendez ces morceaux avec un rouleau, de manière que la pâte soit fort mince, et arrangez-les sur une table. Ayez sur le feu une marmite ou chaudron, ou un pot de terre, où il y ait deux pots d'eau. Quand cette eau sera chaude, salez-la, et mettez-y un quarteron de graisse ou de beurre. Lorsqu'elle bout à gros bouillons, jetez-y la pâte qui a été étendue, après l'avoir coupée en très petits morceaux. Plus ils sont minces et plus ils foisonnent. Observez de les jeter dans l'endroit où l'eau bout le plus fort. On laisse bouillir ensuite à petit feu, et tout doucement, cette soupe pendant cinq quarts d'heure, ou une heure et demie, remuant de temps en temps avec une cuiller, afin d'empêcher qu'elle ne s'attache. Si l'on s'aperçoit qu'elle s'épaissit trop, on y met de nouvelle eau; on y ajoute au contraire de la farine, si elle est trop liquide. Cette soupe est agréable au goût, rassasiante et nourrissante.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE RIZ POUR EN NOURRIR BEAUCOUP DE MONDE A BON MARCHÉ. — Pour le faire au gras, et nourrir pendant un jour trente personnes, il faut huit onces de viande par livre de riz et par conséquent quarante onces en tout. On mettra la viande dans les dix premiers pots d'eau ; on la fera bouillir et écumer; puis on mettra le sel et le riz dans l'eau, et le faire bouillir à petit feu pendant trois heures, remuant de temps en temps, afin d'empêcher qu'il ne s'attache. On y verse à mesure qu'il s'épaissit, jusqu'à concurrence de dix autres pots d'eau chaude. Ces cinq livres de riz rendront soixante portions, ni trop épaisses ni trop claires, dont deux suffisent pour la nourriture d'une personne.

LE CUISINIER MODERNE
de Vincent La Chapelle

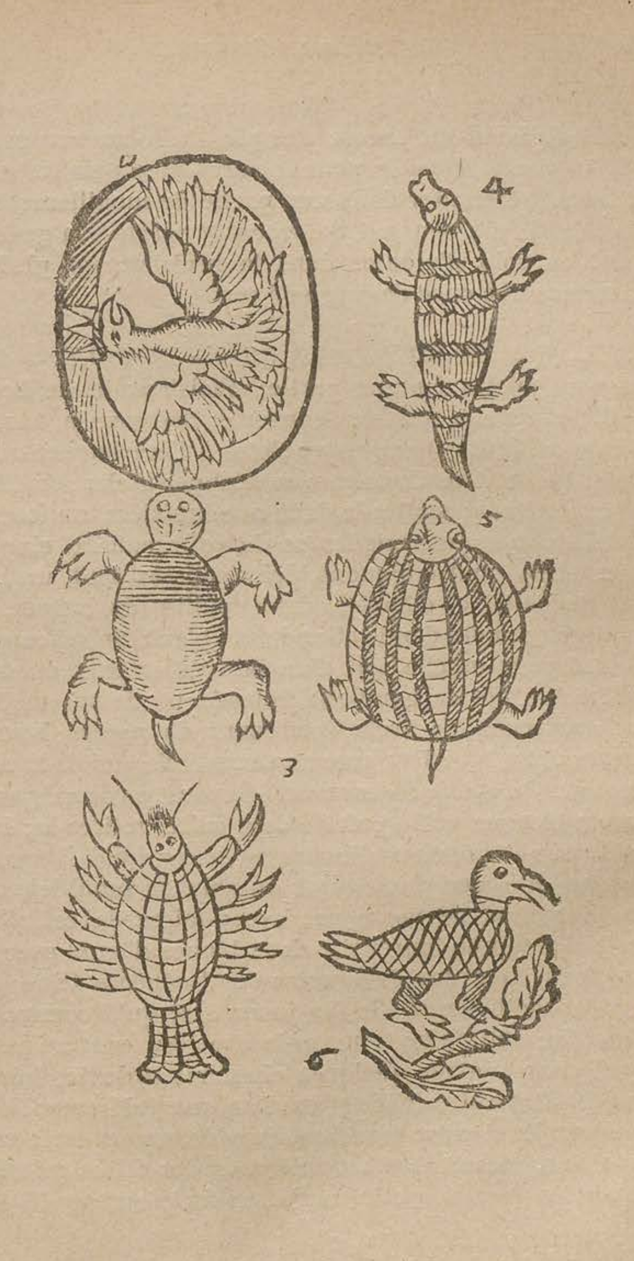
Chef de cuisine de mylord Chesterfield, Vincent La Chapelle faisait paraître à Londres, en 1733, le très remarquable Modern Cook *que Carême estimait seul digne d'attention parmi les travaux de ses devanciers. Deux ans après, mandé à La Haye au service de Guillaume-Charles-Henri-Friso, prince d'Orange et de Nassau, La Chapelle publiait à ses frais la première édition française du* Cuisinier Moderne. *Nous en avons détaché la préface que l'on va lire:*

« Dans le siècle où nous vivons, comme dans l'antiquité la plus reculée, les plaisirs de la table sont du goût de tout le monde; on y cherche tous les jours une nouvelle délicatesse, par un raffinement continuel d'apprêter et de servir les mets. On veut présentement qu'une table soit servie dans le goût le plus exquis, et que l'arrangement offre un beau coup d'œil. Les arts ont des règles générales, ceux qui veulent les exercer doivent s'y conformer. Ces règles ne suffisent pourtant pas, et la perfection exige que l'on travaille sans cesse à renchérir sur une pratique constante, et cependant sujette, comme toute autre chose, à la vicissitude des temps; et pour cela, il est absolument nécessaire de suivre les règles d'aujourd'hui. La table d'un grand Seigneur, servie à présent de la même manière qu'il y a vingt ans, ne satisferait point les Conviés. Cette manière avait pourtant ses règles que l'on suivait scrupuleusement, et dont la pratique avait un merveilleux succès. Il faut donc maintenant que tout a changé de nouvelles règles, qu'on puisse suivre sûrement, et contenter par là les différents goûts de ceux qu'on est obligé de servir. C'est ce qui m'a fait prendre le parti

« de mettre ce Livre au jour. Quoique le Cuisinier « François, dit Royal et Bourgeois (1), *est trop ancien, « et d'une nature à ne plus pouvoir être suivi, n'ayant « point été augmenté ni diminué depuis plus de trente « années, cela n'a pas empêché celui qui en a le Pri- « vilège, de mettre à la tête de son Livre, qu'il est Nou- « veau: ceux qui seront curieux, et qui voudront prendre « la peine de l'examiner, verront bien le contraire; quoi- « qu'il en soit, une compagnie de Libraires étrangers, « ont eu la témérité de réimprimer cet Ouvrage, par le « peu de connaissances qu'ils y ont; mais on peut dire « que leur travail est fort inutile. Pour ce qui est de « moi je n'emprunte rien des Livres imprimés, et je ne « donne que mon savoir; ainsi, je ne compte pas offen- « ser personne; au contraire, j'espère de faire plaisir « au Public.* »

FILET D'ALOYAU BRAISÉ A LA ROYALE. — On lève le filet d'un aloyau dont on tire toute la graisse; on le pique de lardons assaisonnés. On aura soin de le ficeler pour lui donner la forme qu'on jugera la plus convenable, car il est bon de calculer si l'on aura besoin de le servir comme relevé sur un grand plat ovale, ou pour entrée sur un moyen plat rond. Dans tous les cas, on mettra sur le fond d'une braisière des bardes de lard et des tranches de veau, cinq à six oignons, deux clous de girofle, avec un bouquet garni. On place ensuite le filet dans la braisière, on le couvre de lard et on ajoute peu de sel; on commence par faire bouillir la braise sur un fourneau bien ardent, et on la met ensuite cuire à petit feu pendant six heures. Au bout de ce temps, on prend le fonds du ragoût qu'on fait réduire et clarifier; on le dégraisse exactement, et l'on en forme une demi-glace bien claire que l'on sert sur le même filet de bœuf,

(1) De Massialot.


4
5
3
6

après lui avoir donné une bonne couleur. Si l'on veut que le filet de bœuf ait encore une plus belle apparence, on doit le laisser refroidir pour le parer avec plus de goût; on le fait réchauffer dans une partie de mouillement où il a été cuit. On pourrait également le servir à la gelée en ayant eu soin d'ajouter dans la braisière un pied de veau, avec une once de corne de cerf.

CULOTTE DE BŒUF A LA GELEE ROYALE. — Prenez une culotte ou une partie; choisissez-la de bonne qualité et qu'elle soit bien couverte; désossez-la, bardez-la de gros lard, comme une culotte à l'écarlate, et assaisonnez ces lardons de même; enveloppez-la dans un linge blanc; ficelez-la; mettez-la dans une braisière, au fond de laquelle vous aurez mis les os de votre culotte, cinq ou six carottes, quatre oignons, deux gousses d'ail, un bouquet de persil et ciboules, deux feuilles de laurier, un jarret de veau, un demi-setier de vin blanc, du sel ce qu'il en faut pour qu'elle soit d'un bon goût, deux ou trois cuillerées à pot de bouillon; faites-la partir sur un bon feu, couvrez-la de trois épaisseurs de papier beurré; couvrez votre braisière avec son couvercle; faites-la aller doucement avec feu dessus et dessous environ quatre heures; lorsque votre culotte sera cuite, retirez-la; laissez-la refroidir dans un linge; passez son fonds à travers une serviette, que vous aurez eu soin de mouiller, afin que la graisse ne passe pas avec; laissez-la refroidir; fouettez avec une fourchette deux blancs d'œufs avec un peu d'eau; jetez-les dans votre fonds encore tiède; remuez-le; mettez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; retirez-le; couvrez-le avec un couvercle sur lequel vous mettrez quelques charbons ardents; laissez dans cet état votre fonds près d'un quart d'heure; levez ce couvercle, si votre fonds est limpide, passez-le de nouveau à travers un linge mouillé et tordu; faites refroidir votre gelée pour voir si elle est trop forte ou trop légère;

dans le premier cas, mettez-y un peu de bouillon; dans le second, faites-la cuire de nouveau avec un jarret de veau, et clarifiez-la encore ainsi qu'il est dit plus haut. Si elle n'était pas assez ambrée, vous pourriez y mettre un peu de jus de bœuf. Si vous voulez décorer votre pièce de bœuf de différentes couleurs, telles que rouge et vert, vous pouvez pour la première, employer un peu de cochenille, après l'avoir fait infuser sur un feu doux, et en mettre seulement quelques gouttes, jusqu'à ce que vous ayez atteint le rouge que vous avez voulu; le mieux est que la couleur ne domine pas. Si vous la désirez verte, prenez un peu de jus d'épinards à cru; mettez-en également fort peu, afin de conserver la limpidité de votre gelée. Si vous n'aviez pas de cochenille, et que ce fût en hiver, vous la remplaceriez aisément en substituant un peu de jus de betteraves rouges, pilées à cru et en agissant comme pour la cochenille; vous coulez toutes ces gelées dans des vases disposés de manière à pouvoir couper vos gelées de l'épaisseur d'un pouce ou moins et de diverses façons, pour en décorer à volonté la pièce à servir, comme si c'était des rubis ou des émeraudes; ensuite déballez votre pièce, parez-la sur tous les sens; ôtez légèrement la peau de la première graisse qui la couvre; mettez-la sur un plat; qu'elle soit d'aplomb, garnissez-la de gelée; faites une bordure de couleur en les plaçant alternativement, l'une rouge et l'autre verte, comme le sont les diamants d'une couronne, et servez.

POULARDE EN BIGARRURE. — Prenez deux moyennes poulardes, après les avoir flambées et épluchées, levez-en les ailes; ôtez-en les filets mignons; supprimez les ailerons et les peaux nerveuses des ailes; piquez deux de ces ailes de petits lardons, et les deux autres de petits morceaux de truffes cuits à moitié; marquez ces quatre ailes dans une casserole foncée de bardes de lard, avec une carotte, un bouquet de persil et de

ciboules, et deux moyens ognons, dans l'un desquels vous aurez mis un clou de girofle; mouillez vos ailes avec un peu de consommé; ayez soin que ce mouillement n'atteigne point le lard piqué de vos poulardes, et couvrez-les d'un rond de papier ; un quart d'heure avant de servir faites-les partir avec feu dessus et dessous ; désossez entièrement les quatre cuisses, et remplissez-les d'un salpicon, composé de truffes et de foies gras ; cousez-en les peaux, et donnez aux cuisses la forme d'une figue aplatie ; coupez les pattes en deux, supprimez-en le haut, et mettez le bas dans la cuisse en sorte qu'on ne voit que la moitié de cette patte ; piquez deux de ces cuisses de clous de truffes, en forme de rosettes, les deux autres devant rester blanches ; frottez-les de citron ; marquez ces quatre cuisses dans une casserole entre des bardes de lard ; assaisonnez-les comme les ailes ; faites-les cuire à un feu doux environ trois quarts d'heure; au moment de servir égouttez-les; ôtez-en les filets mignons; faites-leur des entailles de distance en distance et mettez-y des petites crêtes de truffe de la largeur de ces filets; donnez-leur une forme cintrée; sautez-les dans du beurre fondu et un grain de sel; après égouttez-les; glacez les ailes piquées; dressez-les toutes les quatre en croix, et posez entre chacune d'elles vos cuisses de poulardes, en mettant dessus en forme de couronne, les petits filets; saucez votre entrée avec une sauce réduite et travaillée avec le consommé que vous aurez fait des carcasses de vos poulardes.

NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE. — Prenez une noix de veau, celle d'un veau femelle, s'il vous est possible, conservez la panoufle dans tout son entier; mettez-la entre deux linges blancs, battez-la avec le plat du couperet; cela fait, lardez-la dans l'épaisseur des chairs et de toute leur longueur, sans endommager la panoufle; assai-

sonnez vos lardons, foncez une casserole de quelques parures ou débris de veau, posez votre noix dessus; mettez deux ou trois ognons autour, quelques carottes tournées, un bouquet de persil et ciboules ; mouillez-la avec un bon verre de consommé ou du bouillon; couvrez-la d'un fort papier beurré et faites-la partir; une fois en train, couvrez-la, mettez-la sur la paillasse, avec feu dessus et dessous; laissez-la cuire près d'une heure et demie ou deux heures; le temps de sa cuisson dépend et de sa qualité et de sa grosseur; sa cuisson terminée, égouttez-la, passez son fonds; faites-le réduire à glace; glacez-en votre noix, mettez deux cuillerées à dégraisser d'espagnole dans le reste de cette glace; détachez bien le tout, dégraissez-le, finissez-le avec la moitié d'un pain de beurre, et saucez.

TENDRONS DE VEAU EN QUEUE DE PAON. — Otez les os rouges à vos tendrons, retournez votre poitrine, de manière que les côtes se trouvent sur la table; mettez un linge blanc sur cette poitrine, aplatissez-la avec le plat du couperet; cela fait, coupez-la par morceaux de trois à quatre doigts de largeur, arrondissez avec votre couteau le gros bout et le diminuez en la partie opposée de manière à en former un cœur allongé, qu'on appelle queue de paon; détachez la chair du côté des os; rognez l'os, de manière que la chair dépasse; faites-les dégorger et blanchir; foncez une casserole de bardes de lard, mettez dans le fond quelques parures de veau, posez dessus vos tendrons ; joignez-y un bouquet assaisonné, trois ou quatre carottes tournées et autant d'ognons; mouillez-les avec du consommé ou du bouillon ; faites-les partir et mettez-les à cuire en les conduisant comme une fricassée de poulet. Si vous n'aviez point de sauce pour les accommoder, passez leur fonds au travers d'un tamis de soie, faites-les réduire à glace et glacez-les; mettez dans le reste de votre glace un petit roux; faites-le fondre, en le

délayant avec votre glace; mouillez-le avec du consommé ou du bouillon et le quart d'un verre de vin blanc; ajoutez-y dix parures de champignons ou de truffes ; faites bouillir cette sauce; dégraissez-la et tordez-la dans une étamine; faites-la réduire de nouveau à consistance de sauce; goûtez si elle est d'un bon goût, finissez-la en la passant et vannant avec un petit morceau de beurre, saucez-en vos tendrons; vous pouvez la servir avec de petits ognons, des pointes d'asperges ou un ragoût de champignons.

CROUTES AUX POINTES D'ASPERGES. — Prenez des asperges et n'en coupez que le vert; faites-les blanchir; étant blanchies, mettez-les dans une petite marmite, avec un peu de bouillon; mettez-les cuire et les liez d'un coulis de veau et de jambon. Prenez un pain rond de potage, d'une livre; coupez-le en deux, ôtez-en la mie, et mettez les croûtes dans une casserole. Passez par-dessus une cuillerée, du derrière du bouillon de votre mitonnage, et les dressez sur-le-champ dans votre plat à potage; observez qu'elles se soutiennent du mieux qu'il vous sera possible, en les faisant attacher; étant attachées, mettez vos pointes d'asperges par-dessus, avec leur jus et servez chaudement.

ESSENCE DE JAMBON. — Elle se fait de différentes façons; je donne la meilleure selon moi, et la maxime des bons officiers de cuisine, dont j'espère qu'ils ne trouveront pas mauvais que je l'écrive de cette manière: Prenez une casserole et y mettez quelques morceaux de veau, selon la quantité d'essence que vous voulez faire; prenez un jambon, enlevez la peau et la graisse, le coupez par tranches, en les appropriant, et les mettez dans votre casserole, avec votre veau, autant d'oignons; couvrez votre casserole, et la mettez sur votre fourneau tout doucement dans le commencement. Et lorsque vous verrez que votre

viande commence à s'attacher, vous découvrez votre casserole et vous aurez soin de tourner vos tranches de jambon pour qu'elles prennent de la couleur ; ensuite vous tirez vos tranches de jambon et de veau. Mettez dans votre casserole un morceau de beurre, un peu de farine et remuez bien avec une cuiller en bois, et mouillez sur-le-champ avec de bon bouillon, qui ne soit pas salé et y remettez vos viandes, votre jambon, et l'assaisonnez de tranches de citron, quelques gousses d'ail, quelques bons verres de Champagne, ou d'autre vin blanc, pourvu qu'il soit bon et vous achèverez de lier votre essence avec votre coulis ordinaire. Ayez soin qu'il soit bien dégraissé. Etant comme il faut, vous en tirerez toute la viande, le jambon et passez votre essence dans un tamis de soie; vous vous en servirez pour toutes sortes de viandes et pâtisseries chaudes en viande ou poisson en gras.

TERRINE DE PIGEONS AUX ÉCREVISSES. — Prenez des pigeons bien épluchés, videz-les et les troussez proprement; foncez une petite marmite de bardes de lard, arrangez-y vos pigeons et les assaisonnez de sel, poivre, basilic, tranches de citron; achevez de les couvrir dessus comme dessous et les mouillerez d'une cuillerée de bouillon; couvrez votre marmite et la mettez au feu, feu dessus et dessous; faites un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons, de truffes, si vous en avez, et de mousserons, marquez le tout dans une casserole et le mouillez de jus, laissez-le mitonner à petit feu; étant cuits, tirez les pigeons de leur braise, et les dressez dans la terrine, achevez de lier votre ragoût d'un coulis d'écrevisses un peu amplement; voyez qu'il soit d'un bon goût et le servez chaudement. Il faut prendre garde lorsque vous avez mis le coulis dans le ragoût, qu'il ne bouille point, de peur qu'il ne tourne.

La terrine de poulets aux écrevisses se fait de la même manière que celle des pigeons.

DINDONS AUX MARRONS ET PETITES SAUCISSES A LA BROCHE. — Prenez un dindon, épluchez-le et le videz; hachez le foie avec persil, ciboule, du lard râpé, beurre, sel, poivre, fines herbes, fines épices ; ayez des marrons, épluchez-les et les mettez dans la braise pour faire quitter la petite peau, ensuite mêlez les marrons avec la farce et mettez le tout dans le corps de votre dindon et les petites saucisses et les faites refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre; embrochez-le, enveloppez de bardes de lard et de papier; prenez des marrons épluchés, mettez-les dans une tourtière, feu dessus et dessous et ôtez cette petite peau; ensuite mettez-les dans une casserole avec du bouillon et achevez de les faire cuire. Quand ils seront cuits, ôtez le bouillon et y mettez une demi-cuiller à pot d'essence, un peu de coulis et un peu de jus; votre dindon étant cuit, débrochez-le et le débardez; dressez-le dans son plat, mettez vos marrons par-dessus avec un jus de citron et servez chaudement pour entrée.

TOURTERELLES AU GRATIN. — Prenez des tourterelles, épluchez-les et videz-les; prenez ensuite une casserole et la garnissez de bardes de lard et de tranches de veau, avec quelques tranches de jambon et y arrangez vos tourterelles. Prenez-en les foies et hachez avec un peu de lard râpé, persil bien haché, ciboule, sel, poivre, fines épices, fines herbes; hachez bien le tout, et en remplissez le corps de vos tourterelles. Observez qu'il faut les fendre par-dessus le dos et les assaisonnez de sel, poivre, basilic, oignons; achevez de les couvrir dessus comme dessous, et les mettez cuire feu dessus et dessous tout doucement. Prenez quelques foies de perdreaux, si vous en avez, ou bien quelques foies d'autres volailles que ce soit; hachez-les bien et les mettez dans le plat où vous voulez servir, avec un peu de coulis; mêlez bien le tout ensemble, et mettez le plat sur un petit fourneau. Otez vos tourterelles

du feu et les tirez, égouttez et les mettez dans leur plat et les faites bien attacher au gratin. Etant attachées comme il faut, mettez une essence de jambon par-dessus et servez chaudement pour petite entrée, ou pour hors-d'œuvre.

ENTRÉES DE PERDREAUX EN MELON. — Prenez trois perdreaux, épluchez-les, videz-les, troussez-les, faites-les refaire, et piquer de petit lard; étant piqués, mettez-les cuire dans une casserole avec des tranches de veau et de jambon, un bouquet et deux petits oignons; mouillez-les de bouillon; étant cuits, tirez vos perdreaux et les tenez chaudement; passez leur bouillon dans un tamis de soie; remettez-le dans la casserole et le faites tarir, jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel; ensuite, mettez-y vos perdreaux, couvrez-les et tenez-les sur une cendre chaude, pour qu'ils se glacent plus aisément; ensuite mettez-en à la broche deux autres perdreaux, un couple de poulets et une poularde; vos viandes étant cuites, laissez-les refroidir à demi. Prenez une casserole, mettez-y quelques champignons, coupés par morceaux avec quelques truffes, quelques morceaux de ris de veau et les mouillez d'un peu de jus et de coulis, et d'un verre de vin de Champagne; mettez le tout sur le feu et quand vos ris de veau seront cuits, achevez de les lier de coulis et d'essence de jambon; ajoutez-y quelques crêtes, prenez les blancs de vos perdreaux, poularde et poulets; coupez-les en filets et les mettez dans votre ragoût et tenez-le chaudement. Après cela prenez un melon, le meilleur et le plus long que vous aurez pu trouver; ouvrez-le par le milieu de cinq pouces de long et trois de large; videz-le et n'y laissez de la chair que l'épaisseur d'un doigt, mettez-le cuire dans de bon bouillon pendant un quart d'heure, ou une demi-heure et ayez soin de le remuer de temps en temps. Etant prêt à servir et votre melon assez cuit, tirez-le, égouttez-le et essuyez-le bien

et le mettez dans le plat que vous voulez servir. Ensuite mettez-y votre ragoût de filets de poularde et de perdreaux, avec vos perdreaux glacés par-dessus et servez chaudement pour entrée.

POULETS A LA CRÈME. — Ayez des poulets cuits, selon la grandeur de votre plat; prenez un morceau de noix de veau, et en ôtez bien la peau, et le coupez par morceaux, avec un morceau de lard blanchi, de la graisse de bœuf, une tétine de veau, quelques champignons, persil, ciboule, fines herbes, fines épices, sel et poivre; mettez le tout dans une casserole sur le feu ; quand cela sera cuit, ôtez-le de dessus le feu, et le mettez sur une table et le hachez bien; étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait; la mie de pain étant froide, mettez-la avec la farce et six jaunes d'œufs, la moitié des blancs d'œufs fouettés en neige; hachez bien le tout ensemble, prenez le plat que vous voulez servir: s'il est d'argent, mettez-y de cette farce dans le fond et y mettez vos poulets dessus et y mettez un peu de cette farce dans les deux bouts; ensuite mettez-y un petit ragoût fait de ris de veau, de crêtes, de champignons, achevez de recouvrir de farce et rondez vos poulets aussi ronds que vous pourrez; cassez un œuf, battez-le et en dorez vos poulets; tâchez de les rendre les plus unis que vous pourrez, et les panez de mie de pain bien fine, et les mettez cuire au four, ou bien dessous un couvercle de tourtière; étant cuits et de belle couleur, tirez-les du feu, et les dégraissez bien; nettoyez bien le bord du plat et mettez un peu d'essence de vos poulets servez chaudement pour entrée. Quand on n'a point de plat d'argent, on se sert d'une tourtière, ensuite, l'on dresse les poulets dans un plat.

POULETS MIGNONS. — Prenez des petits poulets gras, et les épluchez proprement; ôtez-en le jabot, coupez-en le cou, et ôtez-en la peau, prenant garde de ne la point

casser, en y laissant tenir le bout des ailes, le bout des pattes et le croupion; la peau étant ôtée, videz les poulets et les enveloppez d'une barde de lard, et les faites cuire à la broche; étant cuits, tirez-les, débardez-les et les désossez; mettez-en la chair sur une table; mêlez-y un peu de jambon, quelques champignons et truffes, une tétine de veau blanchie, un peu de lard, du persil et de la ciboule hachés; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices et tant soit peu de fines herbes; hachez bien le tout ensemble et y mettez un oignon cuit à la braise et pilé. Mettez le tout dans le mortier et le pilez; étant pilé, retirez-le et le mettez dans une casserole avec un demi-setier de crème de lait et quatre à cinq jaunes d'œufs, délayez le tout ensemble et le mettez sur un fourneau pour qu'il se lie un peu; étant lié, retirez-le. Voyez que la farce soit d'un bon goût, et la laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle ne soit que tiède; ensuite remplissez de la farce les peaux des poulets; étant farcis, cousez la peau par les deux bouts. Faites bouillir du lait dans une casserole avec un morceau de beurre; mettez un moment les poulets dedans; et les en retirez; ensuite mettez-les entre deux linges et les laissez refroidir; étant froids, faites-les piquer de menu lard, comme d'autres poulets; étant piqués, mettez des bardes de lard au fond d'une casserole ou plat et arrangez les poulets dessus, et les mettez cuire au four ou sous un couvercle; étant cuits et d'une belle couleur, prenez le plat où vous voulez les servir, pliez une serviette dessus; dressez les poulets proprement sur la serviette et les servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre. Sans serviette, une essence dessous.

FAISAN AUX HUITRES A L'ITALIENNE, AU BLANC. — Prenez des faisans, épluchez-les et les videz proprement, hachez-en les foies; prenez des huîtres, pour chaque faisan, une demi-douzaine suffit; faites-les blanchir et les mettez dans une casserole avec les foies de vos faisans et

un morceau de beurre, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices; passez le tout un moment sur le feu et mettez-le ensuite dans vos faisans, faites-les refaire dans une casserole avec de l'huile, ciboule, persil, basilic, jus de citron; mettez-les ensuite à la broche; pliez-les de bardes de lard et de papier; prenez des huîtres et les faites blanchir dans leur eau; ensuite, épluchez-les; ayez une casserole, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus, la moitié d'un citron, coupez en petits dés, une pincée de poivre concassé, un peu de muscade râpée, un peu de persil haché, une rocambole, et un anchois haché avec un peu d'huile, un petit verre de vin de Champagne ou d'autre vin blanc, un morceau de bon beurre, un peu d'essence de jambon; mettez ensuite votre sauce sur le feu et la liez; prenez garde que la sauce ne tourne; mettez-y vos huîtres; voyez que la sauce soit de bon goût; vos faisans étant cuits, tirez-les, les débardez et les dressez dans leur plat; mettez votre ragoût d'huîtres par-dessus et servez chaudement pour entrée.

COTELETTES DE VEAU EN SURPRISE. — Prenez un carré de veau et en ôtez le filet; mettez les os dans votre marmite, prenez le filet de votre carré de veau, et en ôtez la peau et le faites couper en morceaux; mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard et un morceau de graisse de bœuf; assaisonnez le tout de persil, ciboule, champignons, le tout haché, fines herbes, fines épices, sel, poivre; passez le tout un moment sur le feu, ensuite, faites-le bien hacher; étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, quatre jaunes d'œufs crus; mettez le tout dans un mortier et pilez bien cette farce; prenez quelques petites tranches de jambon, coupez-les bien minces et les battez avec le dos de votre couteau et puis en filets bien minces, ensuite en petits dés; mettez-les dans une casserole sur des cendres chaudes pour les

faire suer; ayant pris couleur, mettez-y un morceau de beurre et une pincée de farine et les mettez sur un fourneau en remuant avec une cuiller en bois; mouillez-les de jus et de coulis; laissez-les cuire. Si vous avez quelques champignons ou truffes, coupez-les en filets et les mettez avec votre jambon; le tout étant de bon goût, mettez-le à refroidir; étant froid, tirez votre farce et en prenez gros comme si vous vouliez dresser un petit pâté, et y mettez de votre petit salpicon, ce qu'il en pourra tenir; ensuite, tirez de la marmite vos os du carré et mettez un os à chaque côtelette et fermez bien, afin que la sauce ne puisse en sortir; faites cette cérémonie à autant de côtelettes que vous aurez besoin; ensuite trempez-les dans de l'œuf et les passez de mie de pain bien fine, et les faites frire dans du saindoux; étant frites, dressez-les dans leur plat, garni de persil frit, et servez chaudement pour entrée.

ÉPAULE DE VEAU A LA PIÉMONTAISE. — Prenez une épaule de veau, coupez-en le manche, et levez la peau de dessus d'un bout à l'autre sans qu'elle quitte; faites des lardons de lard et de jambon, et les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices et lardez votre épaule; étant lardée, mettez la peau par-dessus, ficelez-la, et la mettez cuire à la braise; prenez de l'oseille et des laitues et les épluchez bien proprement, et les faites laver; ensuite mettez-les sur une table et les hachez et les mettez dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, persil, ciboules hachées, champignons; votre oseille étant cuite, mettez-y un peu de coulis et du jambon cuit, coupé en petits dés, des ris de veau de même; votre épaule de veau étant cuite, tirez-la de la braise, mettez-la dans le plat où vous la voulez servir, et puis de votre oseille dessous, et mettez votre épaule dessus; levez la peau de votre épaule, et y mettez le restant de votre oseille; remettez la peau par-dessus, et la passez de par-

mesan ; arrosez-la d'un peu de beurre fondu et passez de parmesan, faites-lui prendre couleur au four; ayant pris couleur, tirez-la du four, ayez soin que votre plat soit nettoyé propre et servez chaudement pour entrée.

SAUMON EN SURPRISE, EN GRAS. — Ayez un saumon, videz-le et écaillez-le ; prenez garde de rompre la peau. Détachez la peau des deux côtés, depuis la tête, jusqu'à 3 ou 4 pouces de la queue. Prenez-en la chair, que vous détachez de dessus l'arête; et coupez en filets, avec des filets de carpes, de soles et de brochets, filets de jambon cuit, filets de langues, filets de cervelat, filets de truffes et de champignons. Les rognures de toutes vos chairs de poissons, hachez-les avec un morceau de lard blanchi, une tétine de veau; assaisonnez de sel, poivre, fines épices et fines herbes; ajoutez-y 3 ou 4 jaunes d'œufs; dont vous fouetterez les blancs en neige. Assaisonnez vos filets avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, et les mettez avec votre farce, et y mettez une demi-bouteille de vin de Champagne, ou autres bons vins blancs avec un couple de jus de citron, afin que cela se mêle plus aisément. Ensuite remettez le tout dans votre saumon, que vous reformerez en sa première figure, et vous le couserez bien, afin qu'il n'en sorte rien. Prenez une serviette que vous couvrirez de bardes de lard, de la grandeur de votre saumon, que vous mettrez dessus, et le couvrirez dessus comme dessous, de bardes de lard et l'envelopperez de la serviette; et aurez un court-bouillon fait de cette manière. Prenez une poissonnière de la grandeur de votre saumon, dans laquelle vous mettrez cinq ou six bouteilles de bon vin blanc, quelques cuillerées de bon jus de veau, et y mettez votre saumon: observez qu'il trempe et qu'il ne cuise pas trop, et qu'il reste le plus entier qu'il sera possible; assaisonnez le court-bouillon avec sel, poivre, basilic, thym, laurier et oignons. Etant cuit, dressez-le dans son plat et mettez dessus un ragoût

de culs d'écrevisses, truffes, champignons, crêtes, ris de veau, petits œufs, et servez chaudement pour entrée. Vous pouvez le garnir d'écrevisses, de pigeons au soleil ou glacés, ris de veau glacés, laitances de carpes, foie gras, coulis d'écrevisses par-dessus, ou bien une essence de jambon.

ESTURGEON A L'ESPAGNOLE. — Ayez des tranches d'esturgeon, la quantité que vous jugerez à propos pour un plat; mettez-les dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre, deux ou trois gousses d'ail hachées, un demi-verre d'huile, une demi-bouteille de vin de Champagne pour 2 tranches, un couple de verres d'eau. Faites cuire votre esturgeon, feu dessus feu dessous; étant cuit, tirez-en tout le bouillon dans une casserole, et le dégraissez bien. Mettez de bon coulis pour le lier, ou bien de la sauce à l'Espagnole. Faites bouillir votre sauce; étant comme il faut, mettez-la par dessus votre esturgeon, et le tenez chaud. Etant prêt à servir, dressez vos tranches d'esturgeon, et servez chaudement. On peut accommoder de même, le saumon, truites, brôchets, lottes et autres poissons, que bon vous semblera. Quand vous le voudrez avoir en maigre, il n'y a qu'à se servir de coulis et de jus maigre, et le faites tout de même.

TURBOT A LA BÉCHAMEL. — Hachez du persil et ciboules, prenez une casserole, et y mettez un bon morceau de beurre, et mettez-y votre persil et ciboules avec quelques échalotes hachées et de la muscade; mettez-y une petite pincée de farine; il faut avoir du turbot cuit au court-bouillon, et vous le levez par morceaux, et le mettez dans votre casserole, et y mettez un peu de crème ou du lait, ou bien un peu d'eau, et le mettez sur le feu, et le remuez de temps en temps, pour qu'elle se lie; étant liée, observez qu'elle soit d'un bon goût, et la dressez dans le plat où vous la voulez servir et servez chaudement pour

entrée. Vous en pouvez faire de barbues et de saumons, de même comme celle-ci; vous les pouvez aussi mettre au four, en les passant de mie de pain, et les servir avec jus de citron.

MACREUSES A LA BRAISE. — Vos macreuses étant plumées et vidées, prenez les foies avec un peu de champignons, un peu de persil, et ciboules hachées et assaisonnez de sel, poivre, muscade, un morceau de beurre de la grosseur de deux œufs, et le tout bien haché ensemble, et en farcissez le corps de vos macreuses, et les arrêtez par les deux bouts; faites-les roussir dans une casserole avec un peu de beurre; mettez-les dans une marmite, et les mouillez d'un bouillon, ou bien d'un jus d'oignon, et y mettez une chopine de vin blanc, et assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, fines herbes, oignons, carottes, panais et citrons verts; mettez-les cuire. Faites un ragoût de laitances de cette manière. Ayez de petits champignons, épluchez, mettez un morceau de beurre gros comme deux noix dans une casserole, que vous mettrez sur un fourneau, avec une pincée de farine, vous le faites roussir, et y passez vos champignons, les mouillez d'un peu de bouillon de poissons, et le faites bouillir à petit feu; étant cuit, vous le dégraissez, et y mettez vos laitances de carpes, que vous avez fait blanchir à l'eau bouillante; et lorsqu'elles ont fait 2 ou 3 bouillons dans votre ragoût, achevez de les lier de coulis. Vos macreuses étant cuites, tirez-les de votre marmite, et dressez-les dans un plat; voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, jetez-le par-dessus et le servez chaudement pour entrée. Les mêmes macreuses cuites à la braise, se servent avec un ragoût d'huîtres, ou bien avec un ragoût d'écrevisses ou bien un ragoût de chicorée ou de céleri.

QUEUE DE MORUE EN SURPRISE. — Prenez la chair d'une carpe et celle d'une anguille, avec un peu de persil

et un peu de ciboule, quelques champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes et fines épices, un peu de pain cuit dans de la crème ou du lait, des jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire une queue de morue, c'est-à-dire de cabillaud, tirez-en les filets, gardez l'arête, et le bout de la queue qui y tient; faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passerez dans une casserole avec un morceau de beurre et de farine, et le mouillez de jus; vous le laissez mitonner, et le dégraissez bien; mettez-y quelques laitances de carpes et vos filets de morue, et achevez de le lier d'un coulis d'écrevisses ou d'autres. Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, et mettez-le en un endroit pour qu'il refroidisse. Mettez votre arête de morue, et laissez-y tenir le bout de la queue dans un plat d'argent ou tourtière; formez-en une queue de morue avec votre farce, faites-y un bord autour, de la hauteur de trois doigts, et y mettez votre ragoût dedans; et la couvrez de la même farce et avec un œuf battu; vous y tremperez un couteau pour arranger votre farce, pour la rendre bien unie; faites fondre un morceau de beurre frais, et mettez-le pardessus, et la panez de mie de pain bien fine, et la faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtière, et qu'elle soit de belle couleur, et la servez chaudement pour entrée. Il faut remarquer que lorsque vous la mettez cuire dans une tourtière, il faut mettre par-dessous des petites tranches de pain bien minces ou une petite abaisse de pâte, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse mieux dans un plat pour la servir.

MAQUEREAUX AU FENOUIL ET GROSEILLES DANS LA SAISON. — Vos maquereaux étant lavés, vidés, fendez-les sur le dos, mettez-les dans un plat avec du sel, du poivre et du beurre fondu, et les tournez pour qu'ils prennent du goût; vous mettez du fenouil sur le gril, et ensuite vos

maquereaux; étant grillés d'un côté, vous mettez du fenouil par-dessus, et le faites griller de l'autre; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, une pincée de fenouil hachée, et l'assaisonnez de sel, de poivre, et de muscade, une pincée de farine pour lier la sauce, avec



un filet de vinaigre, un peu d'eau; mettez votre sauce sur le feu et liez-la; votre sauce étant liée, mettez-y des groseilles blanches, et vos maquereaux étant cuits, dressez-les dans leur plat, et les ouvrez par le dos; que votre sauce soit d'un bon goût, et la mettez dessus, et servez-la chaudement pour entrée. Vous les servez aussi avec une sauce blanche.

CARPE A LA CHAMBORD. — Prenez une grosse carpe, écaillez-la et la lavez dans l'eau; étant lavée, piquez-la de gros lard et de jambon. Etant piquée, ayez une demi-douzaine de pigeons, avec des foies gras, ris de veau, mousserons et truffes, si vous en avez; passez le tout un moment sur le feu, et l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, un peu de coulis, un jus de citron; ensuite, mettez cela dans votre carpe et la cousez; ayez une serviette, et l'étendez dessus votre table; prenez des bardes de lard, et les étendez sur la serviette de la longueur de votre carpe, que vous y mettrez et achèverez de la couvrir de bardes de lard; puis la pliez dans votre serviette et l'attachez par les deux bouts; ensuite prenez un cuisseau de veau, et le coupez par tranches bien minces; arrangez-les dans une casserole ronde, avec de petites tranches de jambon, oignons coupés en tranches et carottes; mettez votre casserole sur le feu, et la faites suer comme un jus de veau; étant attachées, mouillez-les de bouillon, ensuite, mettez-les dans une casserole ovale, avec la viande et le jus; puis vous y mettrez votre carpe, assaisonnée de sel, poivre, fines herbes, clous, fleur de muscade, avec deux ou trois bouteilles de bon vin blanc, un citron coupé par tranches; observez que la carpe trempe et la couvrez et la faites cuire tout doucement; il faut avoir un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes et foies gras, laitances de carpes; il faut avoir une demi-douzaine de petits pigeons que vous mettrez au soleil, ou bien au basilic. Prenez une demi-douzaine de ris de veau; faites-les piquer de petit lard, et les faites cuire et glacer comme un fricandeau. Prenez aussi une douzaine de belles écrevisses que vous ferez cuire; étant cuites, vous en éplucherez les queues et ôterez les petites pattes; si vous avez assez d'écrevisses pour faire un coulis, vous vous en servirez au lieu d'autre coulis.

Votre carpe étant cuite et étant prête à servir, tirez votre carpe, égouttez-la; et tenez votre ragoût prêt et vos

pigeons, ris de veau, et écrevisses; dépliez votre carpe et la dégraissez, puis la dressez dans le plat où vous voulez la servir et y mettez votre ragoût par-dessus, et garnissez le bord de votre plat d'une écrevisse, d'un pigeon, d'un ris de veau, d'une écrevisse, d'un pigeon, d'un ris de veau; continuez de même jusqu'à ce que le bord de votre plat soit tout à fait rempli, et servez chaudement. Ces sortes d'entrées se servent ordinairement pour relever des grands potages.

HOMARDS A L'ITALIENNE. — Prenez des homards cuits, et les épluchez, qui veut dire d'en tirer toute la chair de dedans le corps et la chair des pattes, en la coupant en filets; étant coupée, prenez une casserole et y mettez un morceau de beurre, de la ciboule, persil haché, des champignons hachés et truffes, si vous en avez; passez le tout quelques tours sur le feu, ensuite mettez-y vos filets de homard, et les mouillez d'un peu de jus et d'un verre de vin de Champagne, et les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, une rocambole, et les faites mitonnet tout doucement; étant prêts à servir, observez qu'ils soient de bon goût, et y mettez un couple de cuillerées à bouche de bonne huile et un jus de citron, et les liez de votre coulis, et servez chaudement pour entremets.

HUITRES EN COQUILLES. — Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, du persil, de la ciboule hachée, champignons, truffes, si vous en avez; passez cela deux ou trois tours sur le feu; étant passé, mettez-y vos huîtres ; assaisonnez-les de poivre concassé, fines herbes, fines épices, ensuite mettez-les dans des coquilles d'argent (si vous en avez ou d'autres coquilles), et les passez de mie de pain bien fine, avec quelques petits morceaux de beurre par-dessus, et leur faites prendre couleur au four, ou sous une couverture de tourtière; étant de belle couleur, dressez-les dans leurs coquilles sur

un plat, et servez avec jus de citron par-dessus, chaudement pour entremets.

PETITS POIS A LA CRÈME. — Prenez des petits pois fins, lavez-les dans de l'eau chaude; ensuite mettez-les dans un tamis égoutter, et les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet; mettez-les sur le feu, et les passez quelques tours et les saupoudrez d'une pincée de farine, et les mouillez d'eau bouillante; assaisonnez-les de sel, un petit morceau de sucre, laissez-les cuire; étant diminué et cuits et prêts à servir, mettez-y un peu de crème, et observez qu'ils soient d'un bon goût; dressez-les dans un plat, et les servez chaudement pour entremets.

ŒUFS FALSIFIÉS OU ARTIFICIELS. — En carême et en jours maigres, on peut servir des œufs falsifiés de plusieurs façons. Pour cela prenez deux pintes de lait, et faites-les cuire dans une terrine ou casserole, remuant toujours avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une chopine. Tirez-en la troisième partie dans un plat à part, et remettez-le sur le feu, avec de la crème de riz et un peu de safran. Etant épaissi et un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'oufs, que vous maintiendrez toujours tièdes. Du reste du lait, remplissez-en des coquilles d'œufs, que vous aurez ouverts, après les avoir lavées, et les couronnez aussi; et pour servir, mettez-y les jaunes d'œufs que vous aurez faits et par-dessus un peu de crème d'amandes douces ou de crème de lait, sans cuire, et eau de fleur d'oranger. Servez sur une serviette: ce sera des œufs mollets artificiels.

Autres fois, mêlez d'abord avec votre lait de la fleur de farine ou farine de riz, et faites-en comme une crème pâtissière sans œufs, assaisonnée de sel. Etant cuite, prenez-en de même une partie pour faire les jaunes, y ajoutant du safran, et mettez ces jaunes dans des demi-

coquilles d'œufs, lavées et mouillées avec eau ou vin blanc. Du reste, remplissez-en les coquilles entières; et votre crème, s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs, et ces jaunes, de leurs coquilles, pour en faire telles sortes d'œufs artificiels, que vous voudrez. Par exemple, pour des œufs farcis, après avoir ôté la coquille, fendez les blancs et tirez les jaunes, et les remplissez de la farce, telle qu'elle est ci-devant, les dressant de même, garnis de jaunes artificiels, que vous aurez farinés et frits.

ŒUFS A L'ANTIDAME. — Ayez du persil, de la ciboule, anchois, câpres, hachez-les chacun en particulier. Ensuite mettez de bonne huile d'olive dans le plat que vous voulez servir, cassez-y une demi-douzaine d'œufs. Prenez quatre autres œufs, et en faites fouetter les blancs en neige: vos blancs étant bien fouettés en neige, mettez-y les jaunes, avec le persil, la ciboule, les anchois et les câpres, et battez bien le tout ensemble; assaisonnez-le de sel, poivre, un peu de muscade et un jus de citron. Mettez ensuite cette composition avec vos autres œufs qui sont déjà dans le plat, et les faites cuire feu dessus feu dessous; ne les y laissez pas longtemps, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire. Vos œufs étant cuits, servez chaudement.

OMELETTE A LA NOAILLE. — Prenez une chopine de lait, mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de farine de riz, un peu de sel, délayez avec un peu de lait cette farine, et y mettez huit jaunes d'œufs frais, et les délayez bien avec le reste de la chopine de lait; ajoutez-y une demi-chopine de crème douce, y mettez un morceau de cannelle en bâton et du sucre à proportion et un morceau de beurre, et les faites cuire sur un fourneau, en les remuant toujours, jusqu'à ce que cela commence à bouillir, et les retirez et les mettez refroidir; hachez-y de l'écorce de citron vert et confite, avec des

biscuits d'amandes amères et d'autres biscuits, un peu de fleurs d'oranger, mêlez le tout avec votre crème, et ôtez-en le bâton de cannelle; prenez dix-huit œufs frais; fouettez les blancs en neige, et y remettez douze jaunes d'œufs en les fouettant toujours, et y videz la crème qui est préparée et mêlez bien le tout ensemble; frottez une poupetonnière ou une casserole de bon beurre, partout, et y videz votre omelette, et la mettez au four; lorsqu'elle est cuite, vous la renversez dans un plat, et la servez chaudement pour entremets. L'on peut la glacer, si l'on veut, avec du sucre, et la pelle rouge.

SOLES A LA SAUCE AUX ROIS. — Prenez des soles, les écaillez et videz; ensuite, lavez-les bien proprement, et les essuyez bien et les faites frire; étant frites d'une belle couleur, tirez-les égoutter. Faites hacher chacun en particulier: persil, ciboules, rocamboles, anchois; prenez vos soles, et les fendez le long du dos, et ouvrez les deux côtés et en tirez l'arête sans les offenser; vous y mettrez un peu de sel, un peu de poivre, un peu de persil, ciboules, rocamboles, anchois et câpres hachées, avec deux ou trois petits morceaux de beurre; ensuite, refermez les deux flancs de la sole et la mettez mitonner, en tournant proprement dans une casserole ou plat, où vous voulez la servir, avec un peu de vin blanc, bien couverte d'un autre plat, jusqu'à ce qu'il faille servir; étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, quand vous n'avez point d'orange, et servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

SOLES A LA BOURGEOISE. — Prenez les soles, videz-les et les écaillez; lavez-les et les essuyez, fendez-les sur le dos, les farinez et les faites frire; étant frites, coupez-en la tête, et le bout de la queue, mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, et la mettez sur un fourneau; le beurre étant fondu, mettez-y un peu de

ciboule hachée, mouillez-les d'un peu de bouillon maigre, l'assaisonnez de sel, de poivre, et les laissez mitonner à petit feu; mettez-y quelques câpres fines; liez la sauce de coulis maigre, et y mettez les soles mitonner. Voyez qu'elles soient d'un bon goût, dressez-les proprement dans le plat que vous voulez servir, donnez-lui de la pointe, et mettez la sauce par-dessus et les servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

VIVES FARCIES DANS LE CORPS. — Prenez des vives, les videz, les lavez et les essuyez; faites une petite farce de cette manière. Prenez une vive et la désossez; mettez la chair sur une table, avec des champignons, un peu de persil et de ciboule hachée; assaisonnez de sel, poivre et un peu de muscade, hachez le tout ensemble et y mettez un morceau de beurre frais à proportion de ce qu'il en faut, un couple de jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain cuite dans la crème ou du lait; hachez le tout bien ensemble. Etant haché, farcissez-en les vives par les ouïes et après les arrangez dans une casserole, et les assaisonnez dessus et dessous avec des tranches d'oignons, fines herbes, bon beurre, sel, poivre, clous de girofle, une demi-bouteille de bon vin blanc et une cuillerée de bouillon maigre, et les faites cuire doucement, et d'un bon goût. Après quoi tirez-les, et les mettez égoutter, et les dressez dans un plat, et jetez dessus un ragoût de mousserons ou truffes vertes ou autres ragoûts, et servez chaudement.

BROCHET A LA MATELOTE. — Après l'avoir écaillé, vidé et lavé, coupez-le en tronçons de quatre ou cinq pouces de long, mettez-le dans une casserole, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, si vous en avez, le tout haché ; ou un bouquet composé de ciboules, persil, branches de thym, basilic, 4 ou 5 clous de girofle, dans le cœur du bouquet, deux gousses

d'ail; pliez bien cela, et le ficellerez et le mettrez dans votre casserole, avec votre brochet; observez que partout où il y a un bouquet, il se fait de même pour le poisson. Mouillez votre brochet d'une bouteille de vin blanc, ou d'une demi-bouteille, si votre brochet est petit et une bouteille d'eau; observez qu'il trempe, et que la nourriture passe par-dessus; faites-le cuire à grand feu. Etant cuit, mettez-y un morceau de beurre manié et des huîtres blanchies dans leur eau, la quantité que vous jugerez à propos, un jus de citron; observez que votre ragoût soit d'un bon goût et assez lié, et le dressez dans votre plat et servez chaudement. Quand vous le voudrez avoir au roux, vous n'avez qu'à mettre un morceau de beurre dans une casserole avec de la farine, la quantité que vous jugerez à propos, la ferez roussir d'une belle couleur et la mouillerez de jus d'oignons, et mettrez par-dessus votre brochet, et le ferez cuire de la même manière. Une autre fois, au lieu d'ajouter des huîtres, vous pouvez y mettre des cornichons, câpres, anchois et petits oignons.

ANGUILLES A LA BAVAROISE. — Prenez de belles anguilles, dépouillez-les, videz-les et les lavez; ouvrez-les tout du long du côté du ventre, sans les séparer, ôtez-en l'arête; coupez vos anguilles en deux par le travers. Il en faut tout au moins deux pour une entrée. Prenez ensuite une crépine de veau, étendez-la sur votre table, et y mettez une moitié d'anguille; assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes et fines épices. Mettez-y du persil haché, champignons, truffes, si vous en avez, avec des noix d'huîtres, des queues d'écrevisses, du jambon haché, une pointe de rocambole, quelques petits morceaux de beurre et un peu de lard râpé, et faites la même cérémonie pour celle-ci, que pour l'autre. Ensuite roulez-les bien, serrez avec votre crépine qui les enveloppe et attachez votre crépine par les deux bouts avec une ficelle; et ficelez votre anguille avec quelques tours de ficelle, pour

la soutenir et afin qu'elle ne se casse point. Vos deux rouleaux d'anguilles étant faits, ainsi l'un comme l'autre, mettez-les sur un hâtelet, pliez-les de bardes de lard et de papier, attachez-les à la broche, et les faites cuire. Quand elles seront à peu près cuites, vous en ôterez les bardes de lard et le papier, pour leur faire prendre couleur. Vous les panerez aussi, si vous voulez; et si c'est en maigre, vous n'y mettrez ni lard, ni jambon, et ne vous servant que de beurre. Vos anguilles étant cuites, et étant prêt à servir, mettez-les dans leur plat, avec une essence de jambon, ou de coulis d'écrevisses et servez chaudement pour entrée.

BEIGNETS EN PAVOTS. — Prenez environ une livre de farine que vous mettrez dans une casserole, ou autre vaisseau, cassez-y une douzaine d'œufs, deux blancs de moins, et détrempez le tout avec du lait. Observez que cette pâte soit assez claire, pour qu'il en reste fort peu sur votre doigt quand vous le mettez dedans. Mettez-y beaucoup d'écorces de citron vert râpé, avec environ une once ou deux de sucre, cannelle en poudre, fleur d'oranger, oranges confites, et qui dominent un peu, écorces de citron confit, bien hachées, un verre de bonne eau-de-vie et du sel. Ensuite mettez une casserole sur le feu avec du saindoux et en même temps le fer qui doit former la figure de vos beignets. Ce fer peut être fait de telle figure qu'il vous plaira. Votre fer étant chaud, vous le trempez dans votre pâte, et prenez garde que la pâte ne passe pas par-dessus. Ensuite portez-la dans votre saindoux; quand le beignet aura pris couleur, vous lui ferez quitter le moule, et le retournerez dans la friture. La couleur étant belle, tirez-le sur-le-champ, et le mettez sur le cul d'un plat; observez que votre fer reste toujours dans le saindoux pour le tenir chaud; retrempez-le dans la pâte et sur le champ dans le saindoux et continuez de même à tous vos beignets. Goûtez les premiers que vous avez

faits, et si vous n'y trouvez pas assez de sucre, remettez-en dans la pâte, mais prenez garde d'y en trop mettre, car vous ne viendriez pas à bout de faire vos beignets. Etant tout faits, rangez-les sur une table propre, les uns après les autres, et poudrez-les d'un sucre fin, passez ensuite une pelle rouge par-dessus, pour leur faire prendre une belle couleur, et vous en servez pour des petits ou des grands entremets. Vous en pourrez faire une pyramide de la hauteur qu'il vous plaira. Vous pouvez les faire deux jours avant, si vous le voulez, en les tenant dans un lieu sec ou dans une étuve; ils sont aussi bons que le premier jour.

ANCHOIS EN CANAPÉS. — Prenez des anchois et les faites laver, fendez-les en deux, et en ôtez l'arête; ensuite coupez des petites tranches de pain de la largeur d'un pouce, long comme le doigt, et les faites frire dans du beurre, observez la grandeur du plat que vous voulez faire; poudrez votre plat de parmesan râpé, un peu de persil et de ciboules hachées, et y arrangez vos pains frits, et les arrosez de coulis; et sur chaque morceau de pain, la moitié d'un anchois et un peu de coulis, et un peu de persil et ciboule, et poudrez de parmesan; après encore un rang, et que les morceaux se croisent les uns sur les autres, en se soutenant d'une pointe à l'autre, et l'achevez de même; ensuite, mettez-le au four pour prendre couleur, ou sous un couvercle de tourtière, et servez chaudement pour entremets, en y mettant un jus de citron en servant.

ENTREMETS DE RAGOUT DE CRÊTES AU BLANC. — Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre et un bouquet, avec des champignons coupés en morceaux, truffes, si vous en avez, et mousserons. Passez le tout quelques tours au feu, poudrez-le d'une pincée de farine, mouillez-le d'un peu de bouillon, assaisonnez-le de sel et

de poivre et le mettez cuire à petit feu. Ensuite, mettez-y vos crêtes et les liez d'une liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de muscade. Observez qu'elles soient d'un bon goût, et servez chaudement pour entremets ou pour ce que vous jugerez à propos, ou pour des entrées qui demandent des ragoûts de ris de veau et de crêtes.

TRUFFES A L'ITALIENNE. — Ayez de petites truffes ou grosses, comme vous les aurez; faites-les laver; ensuite vous les pèlerez et les laverez; puis, vous les couperez par tranches et les mettrez dans une casserole ou plat d'argent, avec un peu d'huile, selon la quantité de truffes que vous aurez; vous les mettrez sur un fourneau, et les passerez quelques tours avec un bouquet fait de persil, ciboules et fines herbes; ensuite, mouillez-les d'un demi-verre de vin de Champagne, assaisonnez-les de sel et de poivre concassé; ensuite vous y mettrez un peu d'essence de jambon, les laisserez mitonner, et ayez soin de les bien dégraisser; étant prêtes à servir, observez qu'elles soient d'un bon goût, et y mettez un jus d'orange ou de citron, avec quelques petits croûtons de pain qui aient été passés dans de bon beurre, et dressez chaudement dans le plat que vous voulez servir pour entremets.

PAIN AUX MOUSSERONS POUR ENTREMETS. — Il faut prendre un pain qui soit bien rond, qui ne soit point ouvert, et y faire une ouverture par-dessous, et en garder le morceau, en ôter la mie, le plus que l'on pourra, et le remplir d'un hachis de perdrix ou d'autres, et le refermer avec le morceau que vous en avez ôté, et le ficeler, de peur que le morceau ne tombe; ensuite, le faire tremper dans du lait et le faire frire dans du saindoux, qu'il prenne une belle couleur. Prenez une poignée de mousserons, mettez-les mitonner dans une casserole avec de l'essence de jambon; étant cuits, liez-les d'une essence de jambon; voyez que le ragoût soit un peu ample de sauce;

mettez mitonner un moment le pain dans le ragoût, retirez-le et le dressez dans un plat, ôtez-en la ficelle; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, et le mettez par-dessus et le servez chaudement pour entremets. L'on fait des croûtes aux mousserons, c'est-à-dire qu'il n'y a qu'à prendre du pain chapelé et en couper les croûtes de la grandeur du petit pain et les frotter de beurre frais et leur faire prendre couleur à l'air du feu, et les dressez proprement dans un plat, et mettez le ragoût de mousserons par-dessus, et le servez chaudement pour entremets.

CASCALOPES DE MOUTON. — Vous prenez un gigot de mouton, et vous en tirez la noix, et vous lui ôtez toute la peau; ensuite vous coupez votre noix en petits morceaux, gros comme le bout du pouce, et vous les aplatissez avec le plat du couperet, le plus plat qu'il vous sera possible: ayez une casserole, beurrez-en tout le dedans; étant beurrée, arrangez-y vos escalopes, assaisonnez-les de sel, poivre concassé, persil, ciboule, une rocambole écrasée et hachée; poudrez légèrement vos cascalopes de cet assaisonnement ; étant prêt à servir, ayez un fourneau bien allumé et y mettez vos escalopes; vous tournez la casserole d'un côté et d'autre, de peur qu'elles ne brûlent en cuisant; leur ayant donné trois ou quatre tours de même, vous les mettez dans leur plat, et vous mettez dans cette même casserole un peu de jus, un peu d'essence de jambon et un jus de citron; voyez que la sauce soit d'un bon goût et la mettez sur vos escalopes, et servez chaudement pour entrée. On les peut faire de toutes sortes de viandes de même.

CANETONS AUX PETITS POIS. — Prenez des canetons échaudés, épluchés et vidés; faites blanchir des laitues; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau fraîche et les pressez bien ; coupez-les en morceaux et les mettez dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre,

du sel, du poivre, du persil, de la ciboule hachée; étant passées, remplissez-en les corps de vos canetons, et les mettez cuire dans une braise blanche; prenez des bardes de lard et en garnissez une casserole; et ensuite, y arrangez vos canetons, et les assaisonnez de sel, poivre, oignons coupés en tranches, basilic, tranches de citron, et achevez de les couvrir de bardes de lard, et les mouillez de bouillon; ensuite, mettez-les cuire à petit feu; prenez vos petits pois et les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre et les mettez sur un fourneau, à petit feu, et les remuez de temps en temps; étant cuits, mettez-y du coulis, du jus, autant que vous jugerez à propos, et les faites bouillir; étant dégraissés, voyez qu'ils soient de bon goût; vos canetons étant cuits, tirez-les sans égoutter, et les dressez dans leur plat, et mettez votre ragoût de pois par-dessus, et servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

GATEAU ROYAL. — Prenez trois ou quatre lapins, selon la grosseur dont vous voulez faire votre gâteau, deux lièvres, un cuissot de veau et un gigot de mouton. Dépouillez vos lapins, désossez-les, gardez-en les filets; faites-en hacher la chair avec un petit morceau de lard et un petit morceau de jambon; étant bien hachée, assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-la dans un plat; faites la même cérémonie aux lièvres; prenez votre cuisseau de veau, ôtez-en les peaux et les nerfs, et le faites bien hacher, avec un morceau de jambon et un morceau de lard; étant bien haché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes; faites la même cérémonie au gigot de mouton, excepté qu'il faut ajouter à celui-ci une pointe d'ail. Prenez un dindon et deux poulardes seulement, et faites hacher leurs chairs et celle du dindon, avec un morceau de lard et un petit morceau de jambon, une tétine de veau blanchie; le tout étant bien haché, assaisonnez-le de

sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes; levez votre farce dans un plat particulier, et tout le reste de même dans un plat particulier. Prenez ensuite les filets de vos lapins, coupez-les en petits dés, un couple de tranches de jambon coupées en petits dés, un morceau de lard coupé en petits dés; mettez le tout avec vos lapins hachés, quelques pistaches échaudées et coupées en petits dés, un couple d'œufs, blancs et jaunes, et mêlez bien le tout ensemble; faites la même cérémonie à toutes les autres viandes. Prenez ensuite une serviette et l'étendez sur votre table; mettez-y deux bardes de lard à côté l'une de l'autre, ce qui veut dire deux bardes en longueur et quatre en largeur; mettez-y un cordon de vos lapins, de la grosseur d'un boudin, un de veau, un de mouton, un de lièvre, un de votre dindon; remettez par-dessus le cordon de vos lapins un cordon de mouton, remettez par-dessus vos lièvres un cordon de veau, par-dessus le mouton un cordon de dindon, par-dessus le veau un cordon de lièvre, par-dessus le dindon uñ cordon de lapin; ensuite couvrez-les de bardes de lard tout autour; roulez-les bien dans la serviette et attachez la serviette par les deux bouts. Prenez une casserole ovale, de la longueur de votre Gâteau Royal, garnissez-la de bardes de lard et de tranches de veau; mettez-y votre Gâteau Royal, assaisonnez-le de sel, poivre, clous, basilic, quelques feuilles de laurier, une gousse d'ail, oignons coupés en tranches; achevez de le couvrir de bardes de lard, et une bouteille de vin blanc; achevez de le mouiller de bouillon; couvrez votre casserole de son couvercle et la mettez cuire, feu dessous et dessus. Votre gâteau étant cuit, laissez-le refroidir dans sa braise; étant froid, pliez une serviette sur le plat où vous le voulez servir; tirez votre Gâteau Royal et le dépliez; coupez-en quelques tranches de chaque bout, dressez-le ensuite dans son plat; garnissez-le de tranches que vous avez coupées, avec du persil, et servez pour entremets.

TÊTE DE VEAU FARCIE. — Prenez une tête de veau avec la peau et l'échaudez; étant bien nettoyée, désossez-la et en prenez la peau ; prenez une poularde rôtie, en ôtez la peau et la désossez; mettez la chair sur une table, avec quelques champignons et un peu de ciboules hachées; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, et tant soit peu de fines herbes, du lard blanchi et de la graisse de bœuf, la quantité qu'il en faut, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, avec un peu de mie de pain trempée dans de la crème; hachez bien le tout ensemble et le pilez dans un mortier; étant bien pilé, le retirez; étendez la peau de la tête de veau sur une table, le côté des oreilles en dessous, et y faites un lit dessus de farce, et y mettez un ragoût de pigeons ou de perdreaux ou de caille où d'ortolans, de la même manière que celui au poupeton; couvrez le ragoût de la même farce, et pliez la tête de manière qu'elle paraisse entière, et enveloppez le dessus d'un flanchet de veau, et la ficelez; prenez une marmite de sa grandeur, et en garnissez le fond de bardes de lard et de tranches de bœuf; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices et tant soit peu de fines herbes, quelques ognons coupés par tranches, carottes et panais, tranches de citron vert et ciboules entières et feuilles de laurier; et mettez la tête de veau dans la marmite, et l'assaisonnez dessus comme dessous; la couvrez de tranches de bœuf et de bardes, et la mouillez d'eau et de bouillon; couvrez la marmite de son couvercle, et la mettez cuire feu dessus et dessous; étant cuite, tirez-la et la mettez égoutter, la déficelez, la dressez dans un plat et y mettez un ragoût de truffes vertes dessus, et la servez chaudement; on la sert aux écrevisses. Pour cet effet, il faut jeter un ragoût d'écrevisses dessus. On la sert aussi de différentes manières; ce qui en fait la différence, c'est les différents ragoûts qu'on met dessus; vous la pouvez servir roulée, sans mettre de ragoûts dessus; vous n'avez qu'à mettre dans votre farce du jambon coupé en dés et

du lard de même et des pistaches échaudées; le tout étant mêlé, vous l'étendez sur la peau de votre tête de veau, la roulez et la pliez dans une serviette, et la faites cuire comme l'autre; étant cuite, vous la pouvez servir froide, en la coupant en tranches, avec telle sauce que vous jugerez à propos.

POUPETON AU SANG. — Prenez des filets de lièvres et de lapereaux, mettez la viande sur une table, avec un morceau de jambon, quelques champignons, un couple de truffes vertes, du persil et de la ciboule hachée; assaisonnez de poivre, de sel, fines épices et tant soit peu de basilic; hachez bien le tout ensemble, et y mettez trois à quatre jaunes d'œufs crus. Tuez des petits pigeons et en gardez le sang, y mettant un peu de jus de citron, pour empêcher que le sang ne tourne, et les échaudez, et qu'ils soient bien épluchés; videz-les et les troussez proprement, et les accommodez comme les autres ci-devant; mettez-les dans une casserole avec des ris de veau, champignons et truffes coupées par tranches, si vous en avez, et un bouquet; mouillez ce ragoût de jus, et le laissez cuire à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien et liez-le d'un peu de coulis, et mettez-y le sang des pigeons, prenant garde qu'il ne bouille, de peur qu'il ne tourne. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût; mettez-y des crêtes et le laissez refroidir. Coupez du lard en petits dés; ensuite, levez-les et en faites de la grosseur de deux tiers du lièvre qui est haché, mêlez le tout ensemble, et le pétrissez comme de la pâte ; ensuite, garnissez une poupetonnière, ou casserole, de bardes de lard, couvrez-le de votre godiveau, et le rendez bien égal ; mettez-y le ragoût de pigeons au sang ; couvrez-le du même godiveau, et retroussez les bardes de lard du tour de la poupetonnière dessus, et les mettez cuire au four ou avec un couvercle, feu dessus et dessous ; étant cuit, dégraissez-le bien, et le renversez sens dessus

et dessous, dans le plat où vous voulez le servir; faites un trou dans le milieu, de la grandeur d'un écu, et y mettez un peu d'essence de jambon, et le servez chaudement pour entrée. Lorsque vous ne voulez pas servir le poupeton au sang avec des pigeons, vous pouvez le servir avec des bécasses ou bécassines, ou avec toutes sortes de ragoût de viande noire; de cette manière, on peut le changer en autant de façons que l'on veut; cela dépend de l'officier, et selon les viandes que l'on a.

LAPEREAUX MIRÉS. — Dépouillez vos lapereaux, et les désossez; laissez-leur la tête et le cou; lardez-les de jambon; faites une petite farce avec les foies, une tétine de veau, un morceau de lard, quelques blancs de volailles; hachez bien le tout, et liez avec un couple de jaunes d'œufs, et l'assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil, fines herbes, fines épices, une pointe d'ail; faites ensuite des lardons de lard et de jambon; faites une rangée de lard et de jambon d'un bout à l'autre de vos lapereaux: mettez-y ensuite, votre farce par-dessus; roulez-les et commencez par les cuisses à venir jusques à la tête; ficelez-les; étant ficelés, garnissez une marmite de bardes de lard, tranches de veau ou de bœuf, et y mettez vos lapereaux. Il en faut tout au moins deux pour faire cette entrée. Mettez-les ensuite dans votre marmite, et les assaisonnez de sel, poivre, basilic, ognons, gousses d'ail; achevez de les couvrir de bardes de lard, tranches de veau ou de bœuf ; mettez-y une couple de verres de vin blanc et une cuillerée de bouillon; couvrez votre marmite et la mettez cuire feu dessus et dessous. Vos lapereaux étant cuits, tirez-les et les déficelez et les dressez dans le plat où vous voulez les servir. Il faut que les deux têtes de vos lapereaux se trouvent vis-à-vis l'une de l'autre; mettez une essence de jambon par-dessus et servez chaudement pour entrée.



Chinois cueillant les fueilles, et buuant la liqueur de Thé.

POULARDES EN BOTTINES. — Ces sortes d'entrées ne se servent ordinairement que dans les grands repas. Prenez trois belles poulardes, flambez-les légèrement, levez-en les cuisses et faites en sorte qu'il y reste de la peau autant qu'il se pourra: ensuite vous levez les ailes, et vous laissez les ailerons; il ne faut point laisser de peau aux ailes, afin qu'on les puisse bien piquer; faites la même cérémonie à toutes vos poulardes; vous prenez ensuite les estomacs qui restent, et coupez la chair en dés avec ce qui reste sur la carcasse; ensuite, vous prenez vos cuisses et en tirez les gros os et la chair sans offenser la peau, et vous laissez un petit bout des os de la cuisse, comme un manche d'une côtelette à la cuisse; ensuite vous mettez cette chair de cuisse en petits dés, avec des champignons, quelques filets de perdrix et du jambon coupé en petits dés; ajoutez-y des ris de veau et des truffes, persil, ciboules, un peu de lard râpé, sel, poivre, fines herbes, fines épices; et vous mettez le tout un moment dessus le feu; voyez si le tout est de bon goût et y mettez un jus de citron; ensuite vous étendez la peau de vos cuisses, et vous mettez de ce salpicon dans chaque cuisse; et ensuite vous les cousez; après quoi, vous les mettez cuire dans une petite braise. Voici la manière de faire cette braise: Prenez une casserole, et la garnissez de bardes de lard et de tranches de veau; et ensuite, arrangez-y vos cuisses et les assaisonnez et les achevez de couvrir; faites-les cuire, et les mouillez de bon bouillon et qu'elles ne cuisent pas trop; étant cuites, tirez-les égoutter, dressez-les dans leur plat, et vous mettez une essence de jambon dessus et les servez chaudement pour entrée. Une autre fois, au lieu de salpicon, vous pourrez vous servir de farce et les faire piquer de petit lard et les autres aussi, si vous voulez.

POULARDE A LA CRÈME A LA BROCHE. — Prenez une poularde, épluchez-la, videz-la et la faites refaire sur

la braise; ensuite, faites des lardons de lard et de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, et piquez votre poularde; étant piquée, mettez-la dans une casserole avec une pinte de lait, un bon morceau de beurre, fines herbes, une pincée de coriandre, du sel, du poivre, ognons coupés en tranches et la mettez un moment sur le feu; ensuite, mettez-la à la broche, et l'arrosez de ce lait; étant presque cuite, prenez une chopine de crème, avec une petite poignée de farine; délayez bien le tout ensemble, et y mettez un bon morceau de beurre avec du sel ; mettez le tout un moment sur le feu, et remuez avec une cuillère de bois; arrosez ensuite votre poularde, et que cela fasse une belle couleur; votre poularde étant cuite, tirez-la et la dressez dans son plat, et mettez une poivrade liée dessous, et servez chaudement pour entrée.

CRÈME PATISSIÈRE. — Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il faut battre douze œufs; le blanc et le jaune étant battus, il faut mettre une bonne demi-livre de farine, plutôt davantage que moins, et battre le tout ensemble. Vous y ajouterez ensuite une autre douzaine d'œufs, que vous continuerez de délayer avec le reste. Ayez, en même temps, environ deux ou trois pintes de lait, et mettez-le dans une casserole, grande à proportion pour le faire bouillir. Quand il bouillira, versez le tout dedans, et remuez toujours. Il y faut un peu de sel, environ une demi-livre de beurre, et le faire cuire, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Votre crème étant épaissie et cuite, vous la verserez dans une autre casserole et la laisserez refroidir. Quand vous en voudrez faire des tourtes, prenez-en selon la grandeur des tourtes que vous souhaiterez, et la mettez dans une casserole; vous la mêlerez bien, et y ajouterez du sucre et de l'écorce de citron hachée, verte et confite, un peu d'eau de fleurs d'oranger, cinq blancs d'œufs fouettés en neige; mêlez

bien le tout ensemble, et, les jours gras, de la moelle de bœuf ou de la graisse de bœuf fondue. Le tout étant bien passé et démêlé, formez vos tourtes d'une pâte de feuilletage, et faites-y un petit rebord autour; après quoi, vous y verserez votre crème. Quand la tourte sera cuite, il la faut glacer, et servez pour entremets. Pour les jours maigres, au lieu de moelle de bœuf, on y met du beurre fondu.

POMMES A LA PORTUGAISE. — Prenez de belles pommes, et les creusez en dedans; étant creusées, lardez-les de l'écorce de citron confit; il faut avoir de la crème pâtissière toute faite, et y mêler quelques biscuits d'amandes amères et de la marmelade d'abricots; ensuite mêlez bien le tout ensemble; prenez un petit plat, dans quoi vous voulez le servir, et en garnissez le fond de votre plat de cette composition, et y mettez vos pommes dessus, autant qu'il en pourra tenir; ensuite, achevez de remplir le creux de vos pommes, et les poudrez de sucre, et les faites cuire au four, qu'elles aient une belle couleur, et les servez chaudement pour entremets.

LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, par M. MASSIALOT. Augmenté de nouveaux Ragouts par le Sieur Vincent de la Chapelle.

En 1739, quatre ans après avoir écrit le Cuisinier Moderne, *où il critique les réimpressions textuelles du* Massialot *(voir page 185), Vincent de La Chapelle faisait paraître chez la Veuve Prudhomme une édition revue et augmentée de ce dernier ouvrage. Parmi ses additions nous avons choisi les recettes qui suivent :*

CROQUANTE DE FEUILLETAGE. — Faites une abaisse de feuilletage que vous mettrez sur le cul d'une casserole de la grandeur dont vous voulez faire votre croquante ou tourtière; découpez votre abaisse de tel dessin que vous jugerez à propos, faites-la à moitié cuire. Etant cuite à moitié, poudrez-la de sucre fin, et surtout dans les fentes de votre feuilletage, afin qu'il puisse se mettre en vitrage; ensuite remettez-la au four et ne la quittez point de vue, observant que la glace soit la plus belle qu'elle se pourra, ensuite tirez-la et la laissez refroidir à moitié, et faites en sorte de la détacher le plus adroitement qu'il vous sera possible sans la casser. Faites une autre abaisse du même feuilletage de la grandeur de votre dessus et la faites cuire; étant cuite, dressez-la dans le plat où vous voulez la servir, et la beurrez de gelée de groseilles ou autres confitures; mettez votre croquante vitrée dessus, et la servez pour entremets; on les fait aussi grandes et aussi petites que l'on veut.

ENTRÉE DE GRIVES AU GENIÈVRE. — Vos grives étant plumées, épluchées et retroussées, mettez-les sur un petit hâtelet, et les couvrez de bardes de lard et de papier; attachez-les ensuite sur une broche et les faites cuire. Mettez dans une casserole un peu de jus et de coulis, un verre de vin blanc; faites-le bouillir, observez qu'il soit d'un bon goût et y mettez un jus de citron; ensuite faites blanchir une douzaine de grains de genièvre; étant blanchis, mettez-les dans votre coulis. Vos grives étant cuites, tirez-les, ôtez-en les bardes de lard et le papier; puis mettez-les mitonner quelque temps dans votre coulis. Etant prêt à servir, dressez-les dans leur plat, dégraissez bien le coulis, et servez chaudement pour entrée.

GRAS-DOUBLE AU SAFRAN A LA POLONAISE. — Vos gras-doubles étant cuits, coupez-les en filets longs comme le doigt, mettez un morceau de beurre dans une casserole

avec un petit oignon haché bien fin, et le passez quelques tours sur le feu; et vous y mettrez ensuite vos gras-doubles, et les passez quelques tours sur le feu, les poudrez d'une bonne pincée de farine et les mouillez d'une cuillerée de bouillon et les assaisonnez de sel et de poivre et d'un bouquet, et les faites mitonner tout doucement. Prenez une pincée de safran en poudre, et le détrempez avec un peu de bouillon; observez que vos gras-doubles soient d'un bon goût, mettez-y un jus de citron, et ensuite votre safran, jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée; prenez garde de n'en pas trop mettre, parce que la grande quantité n'en vaut rien, et les dressez dans le plat que vous voulez servir, et servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

GRENADE DE CONCOMBRES. — Prenez les plus beaux concombres que vous pourrez trouver, pelez-les, fendez-les en quatre et en ôtez le dedans; faites-les blanchir à l'eau bouillante, d'où il faut qu'ils ne fassent qu'entrer et sortir; prenez ensuite du papier bien beurré, et en garnissez une poupetonnière, comme si c'était des bardes de lard. Après cela arrangez une tranche de concombre, une tranche de jambon trempée dans un jaune d'œuf, et qu'elles croisent d'un pouce l'une sur l'autre; continuez de faire la même chose jusqu'à ce que votre grenade soit bien formée; mettez dans le fond un peu de farce à poupeton avec un ragoût de pigeons et ramenez par-dessus vos tranches de concombres et de jambon le plus adroitement qu'il vous sera possible; mettez de la farce par-dessus et la dorez avec de l'œuf et des bardes de lard par-dessus.

Ensuite faites cuire votre grenade feu dessus et dessous; observez que le feu soit très léger dessous et que vos concombres soient bien blancs. Votre grenade étant cuite, prenez son plat et l'y renversez sens dessus dessous tout doucement; ôtez-en le papier, dégraissez-la bien. Ob-

servez que votre plat soit bien propre; mettez une petite essence par-dessus et servez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de pigeons vous n'avez qu'à mettre à la broche un couple de poulets, poulardes, quatre pigeons et deux perdrix; étant cuites, tirez-les de la broche, levez en les ailes et les cuisses, et les marquez dans une casserole avec des champignons, des truffes, si vous en avez, des culs d'artichauts coupés en morceaux, des foies, des crêtes, si vous en avez; ajoutez-y une cuillerée de coulis avec un jus de citron, et mettez le tout un moment sur le feu. Observez qu'il soit d'un bon goût et vous en servez pour toutes sortes de grenades.

MAUVIETTES AU GRATIN COLORÉES DE PARMESAN. — Prenez des mauviettes bien épluchées, flambées et troussées, et les mettez dans une casserole avec quelques morceaux de ris de veau, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de jus et du coulis; faites-les mitonner quelque temps, ensuite prenez un plat où vous voulez les servir, et mettez dans le fond du parmesan râpé, et ensuite arrangez-y vos mauviettes et quelques morceaux de ris de veau avec leur sauce par-dessus, les poudrez de parmesan et les faites prendre couleur au four; ayant pris leur couleur, tirez-les, mettez un jus d'orange par-dessus et les servez proprement. L'on peut mettre des pigeons, poulets, perdrix, grives, bécassines et cailles de cette manière.

ENTRÉE DE POMMES D'AMOUR. — Prenez trois poulardes, flambez-les et les épluchez bien proprement; levez-en la peau de deux que vous gardez, et les pliez de bardes de lard et les mettez cuire à la broche. Etant cuites, tirez-les et en gardez tous les blancs; prenez ensuite un petit morceau de veau et le coupez en petits morceaux, un morceau de lard, un morceau de tétine de veau, champignons hachés, ciboule, un peu de persil, fines herbes, fines épices, sel et poivre; mettez tout cela

dans une casserole et le passez sur le feu pour le faire blanchir; étant blanchi, mettez le tout sur une table avec le restant de la chair de vos poulardes; hachez bien le tout, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, trois ou quatre jaunes d'œufs. Garnissez ensuite vos pommes d'amour de bardes de lard bien minces; arrangez bien la peau de vos poulardes dans vos pommes d'amour, prenez un morceau de jambon que vous hachez bien menu et le mettez dans le fond de votre pomme d'amour pour remplir le bout du téton; ensuite mettez-y votre farce, et faites un creux dans le milieu, pour pouvoir y mettre un petit blanc avec des filets de poularde.

Voici la manière de faire ce blanc: Prenez un morceau de veau, coupez-le en petits dés, ayez une tranche de jambon et en faites de même, un oignon et un panais; mettez le tout dans une casserole et le mouillez de bouillon qui n'ait point de couleur, et le mettez sur le feu avec un morceau de mie de pain blanc de la grosseur d'un œuf; prenez ensuite vos blancs de poularde, mettez les deux ailes en petits filets bien fins, et faites piler le reste dans un mortier; étant pilé et votre petit coulis étant de bon goût, tirez la viande qui est dedans avec les racines, mettez-y vos blancs de poularde, et le passez à l'étamine; étant passé, mettez un peu de ce coulis avec vos filets de poularde ; étant froid, remplissez-en le cœur de vos pommes d'amour, et achevez de les couvrir de leur farce; mettez-y une barde de lard bien mince par-dessus, et les faites cuire avec de la cendre chaude dessus et dessous; observez qu'elles restent fort blanches; étant cuites, tirez-les l'une après l'autre sur une assiette, ôtez-en les bardes et les dressez dans leur plat; faites chauffer votre coulis blanc, mettez-le par-dessous vos pommes d'amour, et servez chaudement pour entrée. On n'en sert ordinairement que deux dans un plat; une autre fois, si vous avez de la desserte de viande de poularde ou de dindon, vous n'avez qu'à le faire de même que ci-dessus.

PETITS PATÉS A LA NAPOLITAINE. — Faites une pâte brisée fine et en formez des abaisses, et en dressez des petits pâtés de cinq à six pouces de hauteur et d'un pouce et demi de largeur. Pour les dresser avec plus de facilité quand votre abaisse est étendue, vous la ploierez par-dessus le bout de votre rouleau et formerez votre petit pâté dessus, le plus uniment qu'il vous sera possible; ensuite vous retirerez votre rouleau de dedans et ferez la même cérémonie de tous les autres petits pâtés. Il faut que votre rouleau soit beaucoup plus menu par le bout, pour avoir plus de facilité pour le retirer; vos petits pâtés étant tous dressés, remplissez-les de farce, comme on fait aux autres petits pâtés; vous les couvrez ensuite les uns après les autres, et les dorez d'un œuf battu et les faites cuire au four. Il faut avoir un petit coulis d'écrevisses tout prêt et un petit salpicon de vos queues d'écrevisses et autre garniture, comme en voici la manière:

Vous prendrez un cent de petites écrevisses de bonne eau, vous les laverez et les ferez cuire à l'eau et au sel; étant cuites, épluchez-les et en gardez les queues et les petits œufs, s'ils en ont; étant toutes épluchées, faites piler les coquilles le mieux que vous pourrez, prenez un morceau de rouelle de veau et la coupez par petites tranches avec une couple de tranches de jambon, un ou deux oignons ; mettez le tout dans une casserole et le faites suer jusqu'à ce qu'il s'attache; étant attaché légèrement, mouillez-le de bon bouillon et l'assaisonnez d'une couple de tranches de citron, d'un peu de basilic, couple de clous, un verre de vin de Champagne ou autre, pourvu qu'il soit blanc; mettez un morceau de pain gros comme deux œufs, et le laissez mitonner tout doucement. Prenez les queues de vos écrevisses et les coupez en dés, et des champignons de même et des truffes; mettez le tout dans une casserole, mouillez-le d'un peu de bouillon et le mettez sur un petit fourneau pour qu'il cuise; ensuite

prenez le blanc d'une perdrix et le coupez en petits filets, avec le blanc d'un poulet de même; et le tout cuit, quelques crêtes de coq en filets, et mettez le tout avec vos queues d'écrevisses et des truffes. Observez que votre coulis soit d'un bon goût, et en tirez le veau, le jambon, et les oignons; vos coquilles d'écrevisses étant bien pilées, mettez-les dans votre coulis et le passez par l'étamine ; votre coulis étant passé, mettez-le avec votre petit salpicon; et vos petits pâtés étant cuits, tirez-les, en ôtez presque toute la farce et les remplissez de votre petit salpicon ou coulis d'écrevisses. Observez que tout soit d'un bon goût, d'un bel œil, et les dressez dans leur plat et servez chaudement.

POULETS EN PUITS AUX MOUSSERONS. — Prenez deux poulets, fendez-en un par le dos et l'autre par l'estomac; tirez-en les gros os, lardez-les de jambon en dedans, ensuite cousez-les ensemble, de sorte que les deux n'en fassent qu'un; faites ensuite un ragoût de mousserons, remplissez-en le corps, bouchez les deux bouts et les mettez cuire dans une braise sèche; prenez une petite marmite, mettez-y des bardes de lard, tranches de veau et de jambon; ensuite mettez-y vos poulets, assaisonnez-les de sel, poivre, oignons, fines herbes, et ensuite couvrez-les dessus comme dessous. Lorsqu'ils seront cuits, tirez-les, mettez-les égoutter, et ensuite dressez-les dans un plat; mettez une essence de jambon dessus, ou bien un petit ragoût de mousserons, si vous en avez assez.

RATONS DE MOUTON. — Prenez des noix de mouton, coupez-les par tranches, aplatissez-les avec le plat de votre couperet; ensuite assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout modérément, un verre de bonne huile, un jus de citron. Laissez-les mariner ainsi une couple d'heures; ensuite étendez les noix une à une, couvrez-les d'une petite

farce de volaille, roulez-les les unes après les autres, et les embrochez dans un hâtelet, mettant une barde de lard de chaque côté de peur que la farce n'en sorte; attachez-les sur une broche et les faites cuire en les arrosant de leur marinade mêlée avec un bon verre de vin blanc. Etant cuites, tirez-les, dressez-les dans leur plat; mettez dans le dégoût, avec quoi vous les avez arrosés, un peu de jus et de coulis, le dégraissez et le mettez dessus vos ratons, ou une sauce à l'italienne; observez qu'ils soient de bon goût et servez-les chaudement. Une autre fois vous pouvez les faire piquer de petit lard et les cuire de même. Une autre fois vous pouvez les faire cuire comme des fricandeaux, les faire mariner de même et tirer leur glace pour mettre dessous. On fait de même des ratons de veau, de bœuf ; surtout que les viandes soient bien mortifiées.

TERRINE DE LOTTES. — Ayez des lottes selon la grandeur de votre terrine, limonez-les, et observez qu'elles soient bien blanches; videz-les sans détacher le foie du corps; lavez-les, essuyez-les, poudrez-les de farine et les faites frire dans du beurre raffiné ou saindoux; étant frites, mettez-les dans une casserole avec un peu de jus et de coulis, et leur faites faire quelques bouillons; retirez-en le jus, mettez-y du coulis, jus ou une sauce à l'Italienne, ou un coulis d'écrevisses; observez que le tout soit d'un bon goût et y mettez un jus de citron, le mettez dans votre terrine et servez chaudement. Si vous la servez en gras, vous pouvez y mettre quelques lottes piquées et glacées dessus. Une autre fois vous pouvez les servir coupées en filets après qu'elles sont frites, avec une essence de jambon, ou une ravigote, avec des lottes glacées dessus.

TOURTERELLES A LA D'HUXELLES. — Prenez des tourterelles, flambées, épluchées, et vidées; prenez une

casserole, garnissez le fond de tranches de veau et de jambon bien minces, un oignon coupé en tranches; prenez autant d'écrevisses que de tourterelles, coupez-leur les petites pattes, rangez vos tourterelles dans votre casserole, et entre chaque tourterelle une écrevisse. Ensuite hachez du persil, ciboule, lard râpé, quelques foies de poulardes ou de poulets, champignons, truffes, sel, poivre, fines herbes et fines épices; mêlez le tout et le mettez dans le corps de vos tourterelles, et les assaisonnez de sel, poivre, basilic, feuilles de laurier; achevez de les couvrir sur chaque tourterelle d'un petit morceau de jambon, et ensuite de bardes de veau; couvrez-les bien, et les mettez cuire feu dessus et dessous. Etant cuites, tirez vos tourterelles et vos écrevisses et mettez dans votre casserole une demi-cuillerée d'essence et du jus de coulis; faites-le bouillir un moment, dégraissez-le bien, passez-le dans un tamis de soie; mettez-y un jus de citron et dressez vos tourterelles dans un plat, entre chaque tourterelle une écrevisse et votre petit coulis par-dessus; et servez chaudement pour entrée.

BENOILES; AUTREMENT PETS DE PUTAIN. — Prenez une casserole et y mettez de l'eau avec gros comme une noix de beurre et un peu de sel avec de l'écorce de citron vert et confit haché bien menu; faites bouillir cela sur un fourneau et y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-le à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole; alors vous le tirerez en arrière, en y mettant deux œufs, vous les mêlerez bien ensemble; continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs jusqu'à dix ou douze, que votre pâte soit délicate. Mettez-la dans un plat; ensuite ayez du saindoux chaud sur le feu, et avec la queue de l'écumoire que vous tremperez dans le saindoux, formez vos benoiles de la grosseur que vous les voudrez, en les faisant tomber dans la friture; étant frites, tirez-les et y jetez sur-le-champ du sucre en poudre

avec de l'eau de fleurs d'oranger, si vous voulez; et servez chaudement pour entremets.

Une autre fois vous les ferez au lait, si vous le voulez; vos beignets en seront plus délicats; toute la différence, c'est de mettre du lait au lieu d'eau.

MAQUEREAUX EN GRAS. — Lavez vos maquereaux et les videz, laissant les laitances, et les piquez de petit lard; garnissez une tourtière de bardes de lard, tranches d'oignons, citron et basilic, assaisonnez de sel, poivre, et y mettez vos maquereaux en les assaisonnant et les couvrant de bouillon. Faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière; étant cuits, mettez une sauce à l'Italienne ou essence dans le plat que vous voulez servir, et vos maquereaux par-dessus avec un jus de citron; et servez chaudement pour entrée.

Une autre fois vous mettrez dans votre casserole quelques tranches de veau, de jambon et d'oignons, que vous mouillerez de bouillon, et que vous ferez cuire; étant cuits, vous passerez le bouillon dans une casserole et vous le remettez sur le feu pour le faire réduire au caramel, et vous y mettrez vos maquereaux pour qu'ils se glacent, et les servirez de même. Une autre fois, vous les pouvez faire cuire dans votre glace; on les peut aussi farcir dans le corps si on veut.

POULARDE A LA CARDINALE A LA BROCHE. — Prenez une poularde fraîchement tuée; épluchez-la bien proprement. et passez le doigt entre la chair et la peau sur l'estomac, sur le dos et aux cuisses. Il faut faire cela d'abord que la poularde est plumée; sans cela elle pourra se déchirer, et de plus elle se détache mieux et le lendemain vous la videz. Il faut avoir pour le moins une trentaine d'écrevisses et les faire cuire; lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les, faites-en piler les coquilles aussi fin

qu'il se pourra: plus elles seront pilées, plus votre poularde sera rouge; mettez-y ensuite quelques queues d'écrevisses, un bon morceau de beurre, fines herbes, fines épices, sel, poivre, ciboule et persil haché; pilez bien le tout; ensuite tirez-le du mortier et le mettez sur le feu, le remuant avec une cuiller de bois, et ensuite vous le passerez dans une étamine. Faites-le passer à force de bras avec une cuiller de bois, et farcissez-en votre poularde, lorsqu'il sera froid, entre peau et chair, sur le dos aussi bien que sur l'estomac et les cuisses; embrochez-la enveloppée de bardes et de feuilles de papier, et la faites cuire; étant cuite, tirez-la et la débardez; dressez-la dans son plat et y mettez une essence de jambon dessous, et servez chaudement pour entrée. Une autre fois au lieu de les barder, vous les arroserez avec le beurre dont vous les avez farcies.

Les chapons s'accommodent de même que les poulardes, c'est pourquoi je n'en parle pas.

ROTIES DE ROGNONS DE VEAU. — Prenez un rognon de veau et le hachez avec la graisse; assaisonnez de sel, persil haché, de l'écorce confite; cassez six œufs blancs et jaunes, et les mettez avec votre rognon. Le tout étant bien haché, vous le ferez dessécher sur le feu; quand cela est desséché, vous le retirez du feu, et vous y ajoutez deux œufs entiers et un peu après encore deux œufs et un peu de vin de Canaries. Ensuite farinez le cul d'un plat, étendez dessus votre farce comme une crème frite et la laissez refroidir; étant froide, coupez-la par morceaux, de la longueur environ du doigt et de la largeur de deux, et les faites frire dans du saindoux; étant frits comme il faut, tirez-les, égouttez-les et les poudrez de sucre; ensuite glacez-les avec une pelle rouge; étant glacés, dressez-les, et les servez chaudement pour entremets.

FESTIN JOYEUX
OU LA CUISINE EN MUSIQUE

J. Lebas, officier de bouche, « voulant faciliter aux dames les moyens d'enseigner, en chantant, les moyens de faire des ragoûts et sauces à leurs sujets subalternes », a mis en couplets des recettes où les vers boitent plus qu'il n'est d'usage. Il s'en excuse fort gentiment d'ailleurs:

« L'auteur ne se flatte pas d'être versé dans les sciences, il a seulement composé ce que l'on peut voir dans ce volume; il n'avance qu'une partie de ce qu'il a expérimenté depuis plusieurs années, dont il a eu l'applaudissement des Princes et des autres Seigneurs illustres sous le Règne de Louis quinze, depuis son Sacre et couronnement à Reims, où il s'est trouvé dans les Repas les plus superbes et les plus magnifiques, dans le cours du mois d'Octobre. »

Ces chansons étaient en vente en 1738, chez Lesclapart Père, rue Saint-André-des-Arcs, et chez Lesclapart Fils, quai de Conti.

HURE DE SANGLIER

Sur l'air: ELLE M'APPELLE MÉDISANT,
ou A LA VENUE DE NOEL.

D'une hure de sanglier
Brûlez la soie en son entier,
Désossez-en bien le museau,
Et même lavez-la dans l'eau.

Coupez des tranches de jambon,
Et du lard qui soit gras et bon,
Dont vous larderez proprement,
Cette hure dans le moment.

Mettez du sel abondamment,
Des blancs oignons, du poivre blanc,
Herbes fines, cannelle, clous
Et coriandre de bon goût.

Rangez le tout dans un vaisseau,
Avec raisonnablement d'eau,
Mais dans un linge blanc serrez,
La hure quand vous l'y mettrez.

Il faut huit pintes de bon vin,
Pour la bien faire cuire à point,
De bonne eau-de-vie un flacon,
Tout ensemble dans le chaudron.

Après huit heures de cuisson,
Que tout le jour dans son bouillon,
On la laisse bien refroidir,
Puis à sec il faut la servir.

DINDON A LA SAINGARAS

Sur l'air: L'AMOUR PLAIT MALGRÉ LES PEINES.

A la broche on le fait cuire,
Bardé de lard proprement,
Ensuite on le met confire,
Ou mitonner comme il faut.

Dans une sauce bien faite
Avec tranches de jambon,
Lard et persil qu'on y jette,
Et ciboule au lieu d'oignon.

Un bouquet s'y fait encore,
Le tout dessus un fourneau;
Pour que rien ne s'évapore,
Tenez couvert le vaisseau.

Mettez un peu de farine,
Deux ou trois tours le passez,
D'un coulis de bonne mine
Ou de jus vous l'arrosez.

Joignez un peu d'échalote,
De vinaigre un seul filet,
Et qu'un moment il mijote,
Dans ce ragoût ainsi fait.

Pour que le goût il en prenne,
La cuisse et l'aile levez,
A dégraisser prenez peine,
Et chaudement le servez.

GATEAU DE SAVOIE OU BONNET DE TURQUIE

Sur l'air des QUATRAINS DE PIBRAC.

Mettez seize œufs, il faut que tout se suive,
De ce mélange faut avoir grand soin;
Mettez fleur de farine bien moins;
Du beau sucre environ deux livres,



Qu'à Palès, à Diane, à Cérès, à Bacchus
Se joignent Glaucus et Pomone;
Tous leurs dons réunis sont des biens superflus
Si Comus ne les assaisone.

Séparez donc les blancs de la coquille,
Et les fouettez qu'il devienne en rocher,
Brouillez les jaunes avec sucre passé ;
La farine viendra à la file.

En terrine faites donc le mélange,
Fouettez, battez, et ne vous lassez pas ;
Pistache, le citron a des appas,
Vert et confit, eau de fleur d'orange.

Vous dresserez ce gâteau dans un moule,
Que l'on appelle bonnet de Turquie ;
Mettez-le au four et qu'il soit bien cuit,
Vous l'ornerez de nonpareille en foule.

De la glace blanche de couleur chamarrée,
Vous lui donnerez bien de l'agrément,
Tout cela se fait très joliment,
Le rouge de brillant de pastilles mêlée.

LES DONS DE COMUS OU LES DÉLICES DE LA TABLE

par Marin

L'ouvrage de Vincent La Chapelle, donné en Hollande, avait passé presque inaperçu. Quatre ans plus tard, en 1739, *le libraire Prault éditait à Paris* les Dons de Comus *de Marin, cuisinier de Madame de Gessner, dont la savante préface attribuée aux jésuites Brunoy et Bougeant proclamait à la fois les mérites de la « cuisine moderne » et de ce précieux dispensaire.*

On railla Marin d'avoir pris la responsabilité d'un

prétentieux manifeste, bourré de métaphysique et de littérature (1); *et Desalleurs l'aîné, fils de l'ambassadeur à Constantinople, fit circuler certaine* Lettre d'un pâtissier anglois au Nouveau Cuisinier françois avec un extrait du Craftsman, *que n'eût point désavoué l'auteur de* Candide. *Piqué au vif, Marin pria Meusnier de Querlon de répliquer par une* Apologie des modernes ou réponse du Cuisinier françois auteur des Dons de Comus à un pâtissier anglois. *Il se résigna cependant en* 1742 *à remplacer la préface des bons Pères par une autre, également anonyme, qui selon toute vraisemblance est de l'élégant auteur des* Soupers de Daphné; *puis les deux avertissements furent refondus en un seul dans les éditions qui virent le jour à partir de* 1750.

Le manuel était d'ailleurs de qualité assez rare pour que cette querelle ne fût point nécessaire à la vente. On le démarqua et le réimprima longtemps encore après la mort de Marin, que sa gloire tapageuse avait fait nommer maître d'hôtel chez le maréchal de Soubise.

CONSOMMÉ. — Faites suer dans une casserole avec quelques tranches d'oignons au fond, deux livres de tranches de bœuf, deux livres de rouelle de veau, deux perdrix, une poule, deux tranches de jambon ou si l'on veut s'en passer, une livre de veau de plus. Passez le tout d'abord à grand feu, et y ajoutez un peu de bouillon, et faites attacher légèrement. Mouillez ensuite avec d'excellent bouillon, qui doit être bien clair. Empotez le tout dans une petite marmite. Mettez-y une carotte, un panais, deux navets et trois oignons, le tout blanchi, un bouquet avec deux clous de girofle, deux gousses d'ail et

(1) Il y est affirmé que le règne des épices n'est plus : « Le sel, le poivre et les autres épices, ingrédients plus précieux que l'or, quand on les emploie à propos, mais vrais poisons quand on les prodigue, doivent être ménagés, comme l'or même, et dispensés d'une main légère avec économie et intelligence ».

gros comme une noix de sucre. Laissez mijoter pendant quatre heures et plus, si faire se peut.

Ce consommé demande une grande attention. Il doit être jaune comme de l'or, doux, onctueux et cordial. Il sert à donner du corps à certains potages clairs, et à faire de petites sauces légères, tant au gibier qu'à la viande blanche.

SAUCE AU CÉLADON. — Passez dans une casserole un pain de beurre, un quarteron de veau blanchi, une petite tranche de jambon, deux champignons. Ensuite singez un peu, mouillez avec du bouillon et du vin de Champagne. Mettez deux gousses d'ail, un clou, le quart d'une feuille de laurier. Laissez cuire le tout. Otez ensuite tout ce qui est dedans. Faites une liaison avec un jaune d'œuf ou deux, selon que la sauce le requiert. Mettez dedans du persil haché blanchi, et même pilé. Délayez avec le jus de citron, qui par son acide changera la couleur du vert en vert céladon. Liez votre sauce.

SAUCE A L'ANGLAISE. — Faites blanchir un foie gras et hachez bien menu. Mettez-y une pincée de câpres, un peu d'échalotes, du sel, du poivre, un morceau de bon beurre, un peu de farine. Délayez avec du jus et du blond de veau. Tournez sur le feu. Quand on est prêt à servir, pressez-y le jus de citron, et y mettez quelques jaunes d'œufs durs hachés proprement et bien menus.

SAUCE RAVIGOTE. — Hachez des herbes de la ravigote qui sont cerfeuil, estragon, pimprenelle, baume, si on l'aime, cresson à la noix, câpres, anchois, persil, ciboule, ail, échalote, un pied de céleri, le tout bien haché et pilé. Délayez dans une casserole avec un peu de blond de veau, de l'huile, du vinaigre, de la moutarde, du sel, du poivre, le tout bien ménagé.

POTAGE MARONNÉ DE PERDRIX. — Prenez un cent de marrons, ôtez-en la première peau, et mettez-les entre deux tourtières, ou au four pour ôter la seconde peau; faites-les cuire ensuite avec du bon bouillon gras, gardez ensuite les plus beaux pour garnir le potage, pilez ceux qui sont cassés dans le mortier avec une perdrix de bon fumet cuite à la broche délayez le tout avec du bon bouillon, passez à l'étamine, mitonnez à l'ordinaire, garnissez de marrons le coulis par-dessus légèrement.

FEUILLETONS DE FILETS DE BŒUF. — Prenez un bon filet de bœuf, parez par-dessus. Faites-le blanchir un bouillon dans l'eau. Otez-le et mettez-le à l'eau fraîche. Ressuyez-le bien. Coupez-le par rouelles bien minces, sans les détacher. Que le filet se trouve entier. Hachez de l'oignon très mince. Passez-le un moment sur le feu. Otez-le, mêlez avec du lard râpé, sel, poivre, basilic en poudre, des filets d'anchois bien dessalés, deux ou trois jaunes d'œufs, le tout bien manié ensemble. Mettez de cet appareil entre chaque filet. Que le tout soit bien garni. Embrochez votre filet, enveloppé de crépine et de papier. Quand il est cuit, servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

CARBONNADE DE BŒUF A LA LYONNAISE. — Ayez des entre-côtes, laissez-les mortifier. Désossez et coupez les carbonnades de l'épaisseur d'un travers de doigt. Otez bien les nerfs, et la graisse. Battez-les un peu. Faites une farce avec tétine de veau, un petit morceau de veau, et un peu de lard, le tout un peu blanchi. Hachez et assaisonnez de sel, poivre, muscade et basilic en poudre. Pilez bien le tout avec un jaune d'œuf. Joignez aussi toutes les herbes de la ravigote, qui sont cresson, pimprenelle, estragon, cerfeuil, civette et corne de cerf. Ensuite, mêlez de cette farce dessus et dessous vos carbonades, et faites-les cuire dans leur jus, assaisonnées légè-

rement; on peut y mettre quelques bardes de lard et bardes de veau, le tout cuit fort doucement et servir dans la sauce bien dégraissée.

POITRINE DE VEAU AU PERSINET. — Etant blanchie, vous ôtez la peau de dessus qui couvre les tendrons. Faites-la cuire aux trois quarts à la braise, laissez-la refroidir. Embrochez-la dans une brochette de fer et la couchez sur la broche. Ayez un bon morceau de beurre, dans lequel vous mettrez du sel, poivre et une bonne pincée de persil blanchi entier. Maniez bien le tout ensemble. Couvrez-en votre poitrine et l'enveloppez de crépines de cochon et papier. Faites cuire une heure à petit feu, et la servez au naturel avec un peu de jus de veau.

COTELETTES DE VEAU A LA PROVENÇALE. — Piquez vos côtelettes de lardons d'anchois et de cornichons. Assaisonnez vos côtelettes, et les faites mariner dans de l'huile et de l'ail haché. Faites-les cuire dans des bardes de lard et vous ferez une sauce telle qu'elle est ici marquée. Mettez dans une casserole deux pains de beurre, sel, gros poivre, persil, échalotes. Singez un peu et mouillez avec un peu de quintessence, de l'huile et de l'ail haché. Tournez le tout sur le feu avec le jus d'une bigarade. Il faut que la sauce soit courte, et que les côtelettes soient seulement masquées.

CANELONS DE VEAU AU CÉLERI GLACÉ. — Coupez minces des tranches de veau, de la largeur de la main. Battez-les bien, et mettez dessus une farce fine bien liée. Roulez-les en canelons bien soudés avec des œufs. Etouffez-les dans une braise bien nourrie et douce. Mettez-y autant de pieds de céleri blanchis coupés de la même longueur. Quand le tout est cuit, faites égoutter, et passez le fonds de la sauce que vous ferez réduire en ca-

ramel, pour glacer chaque pied de céleri. Arrangez vos canelons et vos morceaux de céleri entre deux. Mettez dessous un petit ragoût de criste-marine.

GIGOT DE MOUTON A LA MOSCOVITE. — Ayez un gigot mortifié et bien battu. Assaisonnez et lardez à l'ordinaire. Mettez-le cuire au four. Etant cuit aux trois-quarts, mettez-le sur un petit fourneau. Mouillez-le avec une chopine d'eau-de-vie la meilleure Quand il commence à bouillir, mettez-y le feu, remuez toujours tant que le feu brûlera. Ensuite mettez un peu de blond de veau. Laissez mijoter et servez chaud.

COTELETTES DE MOUTON A LA JARDINIÈRE. — Parez et accommodez vos côtelettes proprement. Piquez-les de moyens lardons, assaisonnez et ajoutez du persil en branche. Faites-les suer dans une casserole avec quatre pains de beurre, assaisonnez de sel, de poivre, une branche de sarriette et zestes de jambon. Quand le tout est presque cuit, faites-le égoutter et le mettez dans une autre casserole avec les zestes de jambon, de petites carottes, panais blanchis, de petits oignons blancs que vous aurez passés un peu à l'huile, du bouillon, un verre de vin de Champagne, une poignée de persil haché. Faites mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Dressez vos côtelettes et mettez par-dessus vos racines, oignons et zestes de jambon, et du jus de citron dans la sauce.

SELLE DE MOUTON A LA BARBERINE. — Ayez un mouton bien tendre. Coupez-en la selle depuis la dernière côte jusqu'à la moitié du gigot. Levez-en la peau proprement. Ciselez le filet des deux côtés, à un pouce de distance. Ayez des tranches de petit lard, des truffes, des foies gras, des filets d'anchois, des tranches d'oignons d'Espagne. Mettez dans chaque ciselure une tranche de ce qui est ci-dessus. Ayez du lard râpé, de la moelle de

bœuf, assaisonnez de persil, ciboule, échalotes, sel, poivre, basilic et muscade, le tout pilé ensemble avec six jaunes d'œufs durs et trois jaunes d'œufs crus. Couvrez votre selle avec tout cet appareil. Remettez la peau par-dessus ou une crépine. Faites cuire dans une braise le filet en-dessus. Quand elle est cuite, dressez-la sur son plat. Dégraissez, glacez avec une glace de veau faite exprès, et servez avec la sauce bien dégraissée.

FILETS D'AGNEAU A LA CONDÉ. — Ayez des filets d'agneau, pris depuis le haut du quasi jusqu'au bas du collet. Vous les parez, et les piquez avec des lardons d'anchois et de cornichons. Ensuite vous les marinez dans deux pains de beurre, un peu d'huile, champignons, persil, ciboule, échalotes, câpres, le tout haché bien menu, avec sel, poivre, basilic en poudre, un peu de rocambole et de pain, deux jaunes d'œufs durs. Enveloppez-les de crépines avec tout leur assaisonnement. Faites-les cuire à la broche sur de petits hâtelets. Enveloppez-les de papier. Quand ils sont cuits, panez-les avec une mie de pain bien fine. Servez dessous une sauce faite avec un pain de beurre manié, un peu de blond de veau, deux tranches de citron, un peu de muscade. Tournez-la sur le feu. Il faut qu'elle soit un peu consistante.

SAINTE-MENEHOULD. — Faites fondre de bon beurre, assaisonnez de sel, poivre, muscade, basilic en poudre. Mettez un peu de farine et mouillez avec de la crème, un peu de coriandre pilée. Tournez sur le feu. Il faut que cela soit consistant pour qu'il puisse prendre de la mie de pain.

COULIS A LA REINE. — Faites suer un morceau de veau avec quelques tranches d'oignon, zestes de jambon, carottes et panais, un peu de bouillon gras. Quand il veut s'attacher, mouillez-le avec de bon bouillon; que cela soit

blanc. Laissez mijoter jusqu'à ce que le veau soit cuit; ôtez tout ce qu'il y a dans la casserole avec une écumoire, mettez-y la mie d'un pain mollet, et refaites mitonner. Prenez des blancs de volaille rôtie ou bouillie, hachez-les et les pilez avec quatre jaunes d'œufs durs, quelques amandes douces et un peu de coriandre le tout pilé et délayé avec de bon bouillon, et le mettez dans votre casserole un instant. Il ne faut pas que cela bouille. Si cela est trop épais, il faut y mettre un peu de bonne crème, que vous aurez fait bouillir auparavant. Passez le tout dans une étamine bien blanche et propre et vous en servez au besoin.

SAUCE A L'ESPAGNOLE. — Faites suer un morceau de veau et des zestes de jambon avec quelques racines. Faites un peu attacher et mouillez avec du jus de veau, deux verres d'essence d'ail, deux cuillerées à pot de blond de veau, un verre de bonne huile, une pincée de coriandre, deux clous de girofle, trois ou quatre champignons entiers. Faites mitonner à petit feu et dégraissez l'huile. Quand la viande est cuite, passez la sauce au tamis. Il faut qu'elle ait de la consistance et du parfum. Quand elle est passée, mettez-y quelques tranches de citron.

SAUCE AU VERT-PRÉ. — Faites suer dans une casserole des tranches d'oignon, quelques petites tranches de veau, un peu de jambon, zestes de carottes et panais. Quand cela a rendu son jus et commence à s'attacher, mouillez avec de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, un demi verre d'huile. Mettez-y deux gousses d'ail piquées d'un clou. Laissez cuire la sauce. Passez-la au tamis de soie pour la dégraisser. Mettez dans une casserole un demi-pain de beurre de Vanves avec un peu de farine. Mettez-y du bouillon suivant la sauce dont vous avez besoin. Tournez-la sur le feu pour lui donner con-

sistance. Mettez-y une bonne pincée de persil haché et blanchi, et haché encore après, pour qu'il forme le vert-pré. En servant jus de citron.

Cette sauce peut se servir froide.

SAUCE A LA CARPE. — Faites suer le veau à l'ordinaire. Mettez-y deux ou trois tronçons de carpes qui ne sentent point la bourbe. Quand cela commence à s'attacher, mouillez de blond de veau. Joignez-y deux verres de vin de Champagne, que vous aurez fait bouillir avec deux gousses d'ail, un clou, une feuille de laurier. Faites mitonner et dégraissez bien; passez dans le tamis de soie claire. Que la sauce soit légère et un peu plus foncée que le blond de veau.

BOUDINS DE FOIES GRAS. — Hachez des foies gras bien menus. Ayez presque autant de panne coupée en dés. Mêlez bien le tout ensemble, assaisonnez de sel, poivre, épices à boudin, un peu d'échalote et quatre oignons cuits dans la cendre et bien hachés; une chopine de crème que vous faites bouillir auparavant, dans laquelle vous concassez un peu de coriandre, une pinte de sang de cochon ou veau. Remuez bien le tout ensemble sur un fourneau pour lui faire prendre goût. Entonnez-les dans des boyaux. Faites-les blanchir à l'eau. Piquez les boudins pour voir si le sang ne sort plus. Faites griller, et servez. Avec douze foies gras on peut faire huit bouts de boudin.

JAMBON A LA BROCHE. — Prenez un jambon nouveau, parez-le par-dessous, et le faites tremper pendant deux ou trois jours; on peut le mariner avec du vin d'Espagne pendant une demi-journée. Embrochez-le et le couvrez par-dessous de bardes de lard ou crépines. Vous le faites cuire à la broche à petit feu pendant six heures,

et plus s'il est gros. Vous l'arrosez continuellement avec de l'eau chaude que vous mettez dans la lèchefrite: cela fait sortir le sel, au lieu que le vin resserre la viande et empêche le sel de sortir. Etant presque cuit, vous levez la couenne et lui faites prendre belle couleur. Vous le panez légèrement de chapelure ou mie de pain.

Pour la sauce, vous faites réduire le vin dans lequel il a mariné. Vous y joindrez le jus qu'il aura rendu au sortir de la broche. Dégraissez et servez. On peut le servir avec une sauce pointue.

TERRINE ROYALE. — Ayez un faisan, deux lapereaux, deux perdreaux d'un bon fumet, deux gros pigeons, quatre cailles, un filet de bœuf, quelques filets de mouton et du petit lard, le tout bien piqué. Arrangez toute votre viande dans une terrine. Coupez les lapereaux par morceaux. Assaisonnez de sel, poivre, épices et un peu de basilic. Couvrez de quelques bardes de lard et de veau, et tranches de jambon si vous en avez. Humectez avec une demi-cuillerée de bon bouillon. Recouvrez votre terrine et la bordez de pâte autour. Faites-la cuire dans un four doux, ou sur des cendres chaudes, l'espace de cinq ou six heures. Ayez ensuite de grosses crêtes bien blanches et cuites, et de grosses truffes coupées en deux, passées avec un pain de beurre. Mouillez de bouillon, ensuite de blond de veau. Mettez-y vos crêtes, et faites mijoter le tout un quart d'heure. Découvrez votre terrine et l'essuyez tout autour. Dégraissez et jetez dedans votre ragoût. Servez chaud.

MATELOTE A LA FINANCIÈRE. — Ayez une anguille moyenne, deux soles, six ailerons de poulardes, six belles crêtes, quatre laitances de carpes, douze queues d'écrevisses, trois cervelles d'agneaux, quelques filets de lapereaux de bon fumet piqué d'anchois, ainsi que l'anguille, et de petits oignons blancs. Faites une petite braise

avec des bardes de lard, tranches de veau, tranches d'oignon, zestes de carottes et panais, clous, basilic, sel et poivre, cinq ou six gousses d'ail. Faites suer le tout en y mettant un peu de bouillon. Mouillez votre braise d'une demi-bouteille de vin blanc, de bouillon et d'un demi-verre d'huile. Laissez mijoter et cuire. Passez-la dans une casserole au travers d'une passoire ou d'un gros tamis, afin que toute la graisse passe avec cet assaisonnement. Faites cuire votre anguille coupée en morceaux et vos filets de sole, ainsi que les ailerons de poularde. Faites cuire à part, séparément, les crêtes dans du bouillon. Etant cuites aux trois quarts, vous les remettez dans le même assaisonnement. Vous faites cuire de même les laitances de carpes, les cervelles dégorgées et blanchies, les petits oignons, les filets de lapereaux et les écrevisses. Faites ensuite égoutter chaque chose à part. Arrangez le tout sur le plat que vous devez servir. Mettez-y des croûtons de pain frits à l'huile. Masquez le tout avec une sauce à la carpe. Parsemez d'œufs, d'écrevisses si vous en avez et servez chaud. On peut mettre dans cette matelote tout ce que l'on veut.

ÉTUVÉE A LA GRAND'MÈRE. — Faites blanchir de beaux foies gras et les faites cuire dans des bardes de lard avec six gros oignons blanchis et farcis en dedans d'une farce fine de volaille, assaisonnés dessus et dessous de sel, poivre, basilic en poudre. Mouillez d'un demi-verre de vin blanc. Faites cuire à part, dans du bouillon, six belles crêtes. Le tout étant cuit de bon goût, vous le dressez sur le plat que vous devez servir avec des croûtons dessus. Garnissez de boulettes de farce fine et liée, que vous aurez fait frire bien blondes. Jetez dessus la sauce suivante: Vous mettrez dans une casserole un peu de beurre ou lard fondu avec un peu de farine. Faites un petit roux léger et le mouillez de vin blanc ou rouge, et un peu de la cuisson que vous passerez au tamis.

Faites mijoter votre sauce. Mettez-y une pincée de câpres, quelques champignons tournés et blanchis.

POULARDE EN MOUSSELINE. — Ayez une poularde bien fine. Epluchez-la, flambez et la troussez comme pour mettre au pot. Mettez dedans une légère farce de foies gras et moelle de bœuf. Assaisonnez de persil, ciboule, échalotes, deux jaunes d'œufs. Fermez votre poularde du côté de la poche avec une brochette, et mettez la peau par-dessus le croupion. Enveloppez votre poularde dans un morceau de mousseline, et la mettez dans une terrine avec un demi-verre de bouillon. Bouchez bien et laissez mijoter sur des cendres chaudes pendant huit heures. Ensuite la retirez et ôtez la mousseline. Servez avec la sauce qu'elle aura rendue.

CUISSE DE POULARDE AU CARMAGNOLE. — Levez et faites blanchir vos cuisses. Piquez-les d'anchois nouveaux bien dessalés, et de jambon. Faites-les mariner dans de l'huile avec cinq ou six tranches de citron, et du sel. Ayez de la pâte brisée. Faites autant d'abaisses que de cuisses. Ayez trois pains de beurre manié avec persil, ciboule, câpres, échalotes, sel, poivre, clou battu, le tout manié ensemble. Mettez-en un peu à chaque cuisse. Enveloppez le tout et faites cuire dans un four doux. Quand elles sont cuites, ôtez-les de la pâte, et les servez avec une sauce au vert-pré.

POULARDE A L'ANGLAISE. — Epluchez, flambez et la troussez; faites une petite farce de son foie, persil, ciboule, lard râpé ou beurre de Vanves. Liez de deux jaunes d'œufs. Faites cuire votre poularde à la broche, enveloppez-la de bardes de lard et papier. Etant presque cuite, vous la développez; alors vous pouvez l'arroser avec du beurre fondu, de la mie de pain et des jaunes d'œufs. Et la panez avec une mie de pain bien fine. Achevez de la

faire cuire et lui faire prendre belle couleur. Tirez-la de la broche et servez dessous une sauce blanche faite avec trois pains de beurre, un peu de farine, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de bouillon et une larme de vinaigre. Tournez sur le feu et mettez la poularde dessus.

FILET DE POULARDE A LA BÉCHAMEL. — Coupez proprement des filets de poularde qui ne soit pas trop cuite. Mettez dans une casserole deux pains de beurre, persil, ciboules, échalotes, un peu de rocambole, du sel, du poivre, un peu de muscade, de farine et un jaune d'œuf délayé avec de la crème, et tournez sur le feu. Donnez-lui la consistance qui convient, et jetez dedans vos filets avec du citron.

FOIES GRAS EN COQUILLE. — Ayez des foies gras bien blanchis. Coupez-les en tranches avec quelques truffes, si vous en avez. Passez-les dans une casserole avec du persil, ciboule, échalotes et deux pains de beurre. Mouillez-les avec un peu de blond de veau. Assaisonnez d'un peu de sel et fines herbes. Laissez refroidir, emplissez vos coquilles et les couvrez d'un peu de farce. Panez-les d'une mie de pain bien fine. Faites prendre couleur avec un couvercle de tourtière ou au four.

Au lieu de farce vous pouvez y mettre seulement un pain de beurre fondu avec des jaunes d'œufs, pour soutenir la mie de pain.

DINDON AUX TRUFFES, FOIES GRAS ET PETITS OIGNONS. — Accommodez-le comme pour la broche. Ayez des foies gras et truffes entières ou coupées en deux, deux douzaines de petits oignons cuits dans la cendre, ou dans des bardes de lard à moitié. Assaisonnez le tout ensemble avec du lard râpé, un ou deux pains de beurre, un peu de blond de veau, du sel, poivre, basilic, le tout bien marié

ensemble. Emplissez votre dindon et le faites cuire à la broche. Servez dessus un blond de veau avec quelques truffes.

POULETS AU FUMET. — Prenez des petits poulets dont vous ôtez le bréchet et les os de l'estomac. Prenez garde de déchirer la peau. Ayez des lapereaux de bon fumet, prenez-en les filets, coupez-les bien minces et les mettez dans une casserole avec de l'huile, sel, poivre, persil, ciboule, échalotes, un peu de champignons et une truffe, le tout bien haché. Faites mariner deux heures; mettez-y ensuite deux jaunes d'œufs, maniez bien le tout ensemble. Emplissez vos poulets de cet appareil. Faites-les cuire à la broche et les enveloppez pour qu'ils soient bien blancs. Faites une sauce à l'escalope, à l'italienne, dans laquelle vous mettez les ventres de vos lapins. Dressez vos poulets, et mettez la sauce dessus bien légère et de bon goût.

PIGEONS A LA LUNE. — Accommodez six pigeons, troussez-les en dedans. Fendez l'estomac et y mettez une petite brochette pour le faire tenir. Faites cuire à demi vos pigeons dans une braise. Faites-les égoutter. Ayez de la farce générale bien liée. Mettez-en un peu au fond du plat, arrangez vos pigeons, et les garnissez de farce tout autour jusqu'aux cuisses, qu'il n'y ait que l'estomac qui soit découvert, dans lequel vous mettez un petit salpicon cuit de foies, de truffes, de ris de veau, le tout bien lié et fini avec du blond de veau. Mettez sur chaque pigeon, pour couvrir l'estomac, un morceau de feuilletage découpé en cœur. Faites un cordon de farce autour du plat. Achevez de faire cuire au four. Quand ils sont cuits, dégraissez, mettez dans les entre-deux un salpicon de ris de veau, culs d'artichauts et autres, que vous passez et mouillez avec du bouillon. Finissez avec une liaison d'œufs, crème, muscade et jus de citron. Observez que



cette façon d'accommoder les pigeons n'est plus guère en usage.

CANETON DE ROUEN AU JUS D'ORANGE. — Videz un caneton et l'accommodez pour la broche. Mettez dans le corps un petit morceau de beurre manié dans un peu de persil, ciboule, échalotes, sel, poivre et basilic en poudre, un peu de muscade. Etant cuit aux trois quarts, vous le tirez de la braise et le dressez sur son plat. Vous le ciselez en long, et jetez dans les ciselures un peu de sel et poivre concassé, d'échalotes hachées bien menues, quelques zestes d'orange et le jus. Faites un peu chauffer la sauce et la jetez par-dessus. Servez bien chaud. On peut le servir avec du blond de veau, et y jeter un peu d'échalotes.

CANARDS EN GRENADIN. — Désossez deux canards par le dos sans déchirer la peau. Coupez la chair de vos canards en dés, ôtez les nerfs. Coupez aussi d'autre volaille, si vous en avez, ou ris de veau, truffes et autres. Passez le tout sur le feu avec du lard râpé, persil, ciboule, échalote, sel, poivre, basilic, muscade, deux jaunes d'œufs. Maniez bien le tout ensemble et faites prendre goût. Emplissez vos canards et les coupez de façon que vous leur fassiez prendre la forme d'une boule. Ensuite vous les faites blanchir et les piquez de menu lard. Faites-les cuire comme des fricandeaux, que la glace soit belle. Servez dessous du blond de veau ou autre sauce.

OIE A LA MOUTARDE. — Accommodez-la comme pour la broche. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié avec du persil, de la ciboule, échalotes, sel, poivre, basilic. Arrosez-la avec du beurre. Etant presque cuite, mêlez dans le reste du beurre qui vous sert à arroser, deux ou trois cuillerées de moutarde, du sel et du

poivre, arrosez et panez à mesure. Faites en sorte que la mie de pain tienne. Etant cuite, vous la servez avec une sauce à la moutarde, jus d'orange, ou sauce à l'Espagnole.

CIVET DE LIÈVRE. — Dépouillez un gros lièvre, faites-le refaire, et lui ôtez encore le reste de ses peaux, tant sur les cuisses que sur le filet. Faites-le piquer de lard un peu consistant. Ensuite vous le faites mariner pendant trois heures au moins dans un vaisseau de sa longueur, avec un demi-setier de vinaigre, sel, clous, laurier, basilic, tranches d'oignon et un bon morceau de beurre, le tout ensemble. Ensuite vous l'embrochez. Quand le lièvre est gros, mettez les cuisses et le râble à la broche, vous coupez le reste par morceaux. Mettez dans une casserole du lard fondu ou beurre. Faites-le bien chauffer et y mettez votre lièvre. Remuez de temps en temps et le couvrez pour qu'il cuise mieux. Etant à moitié passé, vous y mettez une douzaine d'oignons, du sel, du poivre, deux ou trois feuilles de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle. Achevez de passer, ensuite vous le singez un peu et le mouillez de son sang que vous aurez conservé, avec une bouteille de vin et de l'eau. Faites cuire à petit feu.

Le civet veut être d'un goût relevé et bien noir. On peut le garnir de croûtons.

MARINADE DE LAPEREAUX. — Prenez deux ou trois lapereaux dont vous levez le filet. Si vous en avez assez, vous ne mettrez point les cuisses. Marinez avec un peu de bouillon, sel, poivre, clous, basilic, tranches d'oignons, le jus de deux citrons ou du vinaigre, un morceau de beurre manié. Faites bien chauffer votre marinade, et jetez dedans vos lapereaux, et les y laissez pendant deux heures. Egouttez et ressuyez. Fouettez deux blancs d'œufs, et passez vos lapereaux dedans et ensuite dans la

farinade. Faites frire bien blond, et servez avec du persil frit.

BÉCOTS AUX TRUFFES A L'ITALIENNE. — Prenez une demi-douzaine de petits bécots bien frais et plumés proprement, videz-les par le dos. Faites une petite farce avec ce qu'ils ont dans le corps et une truffe hachée. Troussez-les bien et les faites refaire dans du lard fondu. Mettez-les dans une casserole avec autant de truffes que de bécots, un demi-verre d'huile, persil, ciboule, échalotes hachées, bardes de veau blanchies, quelques bardes de lard, sel, poivre, deux ou trois gousses d'ail entières. Couvrez votre casserole et la mettez sur des cendres chaudes l'espace d'une heure. Retirez vos bécots et vos truffes. Otez les bardes de lard et de veau. Mettez dans votre casserole un demi-verre de vin de Champagne, un verre de consommé et un peu de blond de veau. Faites bouillir le tout un moment pour le bien dégraisser. Dressez vos bécots et vos truffes à côté l'un de l'autre. Servez votre sauce dessus avec jus de citron.

ALOUETTES EN COQUE. — Prenez des alouettes bien grasses que vous désossez le mieux que vous pouvez. Mettez dans le corps une petite farce, et les faites cuire à la braise. Etant cuites, vous les laissez refroidir. Prenez autant de coquilles d'œufs que vous videz sans casser le dessus. Mettez vos alouettes dedans avec un peu de salpicon fin, qui soit cuit. Recouvrez et soudez le dessus. Faites-les cuire dans un coquetier au bain-marie, et les servez sous une serviette.

PERDREAUX A LA MANCELLE. — Accommodez trois perdreaux comme pour entrée. Mettez les trois foies dans un seul perdreau que vous fermerez bien pour qu'il ne tombe pas dans la lèchefrite. Faites cuire les perdreaux un peu plus qu'à moitié. Tirez-les de la broche et

les mettez dans une casserole. Otez les foies et coupez les membres de vos perdreaux comme pour salmis et les mettez dans une casserole. Hachez vos foies bien menus avec une truffe et de l'échalote, aussi hachée, du sel, du poivre concassé, un verre de blond de veau, un demi-verre de vin de Champagne, une cuillerée d'huile. Faites chauffer le tout et mettez avec vos perdreaux. Faites bouillir l'espace d'un demi quart d'heure, goûtez et servez, jus de citron.

CAILLES A LA DUXELLES. — Accommodez vos cailles proprement avec une petite farce dans le corps. Troussez-les et passez une brochette dans les cuisses pour les rendre plus rondes; mettez-les dans une casserole avec autant d'écrevisses que de cailles qui soient belles, ôtez-leur simplement les pattes et la pointe des grosses; couvrez bien votre petite braise et l'humectez d'un peu de bon consommé. Cela étant cuit à propos, vous tirez l'un et l'autre et dressez sur le plat que vous devez servir. Passez au tamis le restant de la cuisson avec un peu de blond de veau; le tout bien dégraissé. Masquez vos cailles et les servez chaudement et proprement. Vous pouvez les mettre dans une sauce à la poêle.

CHOU MARRONNÉ. — Faites blanchir un chou. Epluchez et faites cuire au sel une douzaine de beaux marrons avec autant de petites saucisses de la même grosseur et longueur que les marrons. Coupez le cœur de votre chou et y mettez à la place les marrons et saucisses. Ficelez votre chou et le faites cuire dans une bonne braise bien cuite. Egouttez, dégraissez et servez avec une sauce à l'Espagnole.

RAGOUT DE CÉLERI. — Vous l'épluchez et ne mettez que les cœurs longs comme le doigt. Etant blanchi, vous

le faites cuire dans de bon bouillon. Après l'avoir fait égoutter, vous le mettez dans une casserole avec du blond de veau, et le faites mijoter afin qu'il prenne goût. Ensuite vous le servez avec ce que vous jugez à propos.

LAITUES A LA DAME SIMONE. — Faites-les blanchir un bouillon. Etant égouttées et pressées, vous les arrangez sur une serviette. Renversez les feuilles jusqu'aux petits cœurs que vous ôtez. Vous mettez en leur place de la farce de blanc de volaille, bien liée et douce. Relevez les feuilles l'une après l'autre, en mettant à chacune un peu de farce. Faites de même jusqu'à la fin. Ficelez vos laitues tout autour, et les arrangez dans une petite braise légère. Faites-les cuire à petit feu. Ensuite vous les égouttez et arrangez sur le plat. Vous jetez dessus un coulis à la Reine, un peu plus épais que pour les potages. On peut y mettre un peu de blond de veau, ou bien une liaison de quatre jaunes d'œufs faite avec de la crème et un peu de muscade.

CARDES AU JUS. — Prenez des cardes de Tours ou autres qui soient bien épaisses, sans être creuses, blanches, tendres et mûres. Jetez les feuilles extérieures qui sont vertes. Coupez les autres de la longueur du doigt, et les jetez dans l'eau bouillante un instant. Ensuite vous les jetez dans l'eau fraîche et leur ôtez légèrement la petite peau qui se trouve dessus et dessous. Etant bien épluchées, vous les faites cuire à petit feu dans du bouillon doux, avec gros comme une noix de beurre un peu manié dans de la farine, un quarteron de graisse de bœuf, une barde de lard. Etant cuites, vous les égouttez et essuyez avec un linge. Mettez-les dans une casserole avec du blond de veau qui soit bon et doux. Faites mijoter une demi-heure; dégraissez et servez quand la sauce est diminuée et constante. On peut

mettre de la moelle de bœuf dans la cuisson, cela les nourrit.

ARTICHAUTS A LA SICILIENNE. — Coupez des petits artichauts en quatre ou six comme pour frire. Otez le foin et les feuilles vertes, et ne laissez que les petites jaunes. Faites-les blanchir et cuire dans du bouillon. Etant égouttés, vous les arrangez dans le plat.

Passez ensuite dans une casserole avec un peu d'huile, de l'ail haché, de l'échalote, persil, ciboule. Singez et mouillez avec du consommé, vin de Champagne, sel et poivre. Laissez mijoter la sauce. Dégraissez un peu, mettez-y du citron, et jetez sur vos artichauts.

ARTICHAUTS A LA MAINGUI. — Faites cuire des culs d'artichauts bien blancs. Coupez des oignons blancs bien minces et les passez sur un petit feu dans de bon beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Laissez-les refroidir et emplissez vos culs d'artichauts de cet appareil, de mie de pain et parmesan. Faites prendre couleur et servez à sec.

MOUSSERONS A LA CRÈME. — Nettoyez et lavez de petits mousserons. Etant égouttés, vous les passez dans une casserole avec d'excellent beurre. Faites rendre leur eau, mouillez de bonne crème. Faites-les mijoter doucement, et y mettez un peu de sel et un bouquet. En finissant, une petite liaison, s'il en est besoin. Vous pouvez mettre une croûte dessous, cela s'appellera croûte aux mousserons.

PATÉ DE PÉRIGUEUX. — Ayez des perdrix rouges ou grises, épluchez et troussez les pattes en dedans, piquez de gros lard assaisonné à l'ordinaire. Vous y mettez des truffes hachées en quantité avec les foies et

lard pilé, de façon que cela forme une farce dont vous garnissez vos perdrix en dedans et dessous ; garnissez-les aussi de truffes entières le plus que vous pourrez, le tout assaisonné à l'ordinaire et bien nourri ; vous formez votre pâté à la façon de Périgueux, et le faites cuire au four l'espace de quatre heures, et le servez froid.

PETITS PATÉS A LA MAZARINE. — Ayez du feuilletage bien fait, étendez-le de l'épaisseur de deux écus ; ayez un coupe-pâte de la même grandeur des moules dans lesquels vous voulez faire vos pâtés; coupez la quantité d'abaisses qu'il vous faut pour le dessus et le dessous de vos pâtés. Hachez un morceau de rouelle de veau à part, ensuite mêlez le tout ensemble avec graisse et lard, persil, ciboule ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, basilic en poudre, deux œufs entiers, un demi-setier de crème, le tout bien pilé ; formez vos pâtés proprement, bien soudés également tout autour, sans trop appuyer le pouce ; dorez et mettez cuire au four, et les servez tout chauds.

RISSOLES DE MOELLE DE BŒUF. — Faites une pâte brisée bien fine, étendez-la bien mince. Ayez de gros morceaux de moelle de bœuf que vous aurez fait cuire dans du bouillon et ensuite refroidir. Vous aurez une farce très fine de volaille, vous dresserez vos rissolles, un peu de farce, deux ou trois morceaux de moelle, gros comme le bout du doigt et un peu de farce par-dessus. Faites de même à tous, recouvrez tous ces petits plats avec une autre abaisse aussi bien mince. N'oubliez pas de mouiller la première pour les souder. Quand ils sont tous couverts, pincez-les tout autour avec le bout du doigt pour bien faire tenir les deux morceaux de pâte, et avec la videlle donnez-leur, en les coupant, la forme d'une demi-lune, ensuite faites-les frire dans du saindoux.

PATÉ DE SAUMON CHAUD. — Ayez une ou deux darnes de saumon piquées d'anchois ; marinez avec beurre, persil, ciboule, sel, poivre, muscade et fines herbes. Dressez votre pâté comme au gras. Mettez dans le fond un godiveau maigre. Arrangez dessus votre saumon en tronçons ou en darnes avec tout l'assaisonnement et le couvrez de bon beurre. Finissez votre pâté et le faites cuire deux heures. Quand il est cuit, dégraissez et jetez dedans une sauce à la carpe maigre. On peut le faire au gras, il en sera meilleur, il faut observer la même chose.

JACOBINES. — Faites des moules de papier de la forme d'un moyen rouleau à pâte, et de la hauteur de quatre grands doigts et plus. Vous les collez bien, les beurrez et les arrangez sur un plafond, debout. N'emplissez pas tout à fait à moitié d'un appareil de gâteau de Savoie, dans lequel vous aurez mis un peu de pistaches pilées. Faites-les cuire au four doux. Quand ils sont montés et même par-dessus le moule, vous les laissez un peu ressuyer. Vous les ôtez du moule, les glacez à blanc et les servez debout, attachés avec du caramel. On en fait des timbales, des pommes d'amour, des petites princesses, des petits bonnets de Turquie et autres petites drôleries.

ÉCREVISSES A LA CHOISY. — Ayez de belles écrevisses ; faites-les cuire dans l'eau avec un peu de sel, ensuite épluchez les queues et le corps, et ne laissez que les grosses pattes dont vous coupez les bouts. Otez aussi tout ce que l'écrevisse a dans le corps sans séparer la queue; remettez à la place un morceau de laitance de carpe à chacune de vos écrevisses. Il faut que les laitances soient bien blanchies et coupées en dés et marinées avec un peu de bon beurre, persil, ciboules, écha-

lotes, le tout haché bien menu avec sel, poivre, muscade, et un peu de basilic. Mettez sur vos écrevisses, et recouvrez le tout jusqu'auprès des grosses pattes, avec une farce maigre de carpe ou autre, qui soit bien moelleuse. Dorez-les de beurre, dans lequel vous aurez mis un jaune d'œuf, panez de mie de pain bien fine, et faites prendre couleur sans le faire sécher. Paur la sauce vous aurez de petites queues d'écrevisses que vous couperez en petits dés; mettez-les dans une casserole avec un peu de restaurant ou autre bon bouillon, ou quelque réduction, avec gros comme le pouce de bon beurre manié dans de petites herbes de la ravigote, hachées, un peu de farine; tournez sur le feu; en finissant jus de citron. Mettez sur le plat que vous devez servir, et les écrevisses dessus. On peut les faire de même avec de la farce grasse, et mettre en place des laitances des foies gras ou autres choses selon la commodité.

CRÈME AU MÉDIANOX. — Ayez une perdrix de bon fumet cuite à la broche, à laquelle vous aurez mis dans le corps deux rocamboles, deux échalotes, un peu de civette, quelques feuilles d'estragon. Pilez le tout ensemble, délayez ensuite dans du restaurant, ou consommé, un peu de vin de Champagne, un peu de jus de veau, ou autre, et six jaunes d'œufs frais; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, un peu de muscade. Passez le tout deux fois à l'étamine, faites cuire au bain-marie, et servez chaud.

OMELETTES EN GALANTINE GLACÉE. — Cassez une douzaine d'œufs frais ou autres, assaisonnez d'un peu de sel et de crème. Battez-les bien et formez deux omelettes bien minces et un peu cuites; dressez-les sur une table bien propre. Ayez de la gelée de groseilles, de la marmelade d'abricots, de la crème de pistaches. Etendez sur vos omelettes de chacun de ces appareils. Ensuite

roulez-les bien proprement et les laissez refroidir. Coupez-les en rouelles et les arrangez sur des morceaux d'abaisses de pâte d'amandes, faites de la même forme et cuites au four. Vous les glacez avec du sucre en poudre, et les servez chaudes.

ŒUFS A L'INFANTE. — Passez dans une casserole un pain de beurre, un peu d'échalotes, un peu de persil haché, deux gousses d'ail entières. Mouillez avec du consommé et un demi-verre de vin de Champagne, une cuillerée d'huile. Faites bouillir et dégraissez. Passez la sauce au tamis de soie. En servant, une pincée de persil blanchi haché bien menu, jus d'orange et gros poivre. Dressez vos œufs pochés à l'eau, et jetez la sauce dessus.

CARPE A L'AVENTURE. — Ecaillez une carpe, ôtez les ouïes, coupez les nageoires et le bout de la queue. Otez l'amer proprement, et ce qu'elle a dans le corps. Coupez-la en tronçons, et la tête en deux. Mettez-la dans une casserole, assaisonnée de sel, poivre, oignons, persil, ciboules entières, macis, basilic, thym et laurier, et un bon morceau de beurre. Mouillez avec de la bière et un peu d'eau-de-vie. Faites-la cuire à grand feu, ôtez-la et dressez-la sur le plat. Passez la sauce, remettez-la sur le feu pour la réduire. Liez avec du coulis ou un morceau de beurre manié, jus de bigarade. Servez sur votre carpe entière ou coupée.

TRUITES AU VIN. — Ecaillez de belles truites et les videz par les ouïes. Mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes, sel et poivre. Vous les mettez dans la poissonnière avec du vin blanc qui la couvre de deux pouces par-dessus. Assaisonnez de sel, poivre, muscade, deux oignons et deux croûtons de pain piqués de deux clous de girofle chacun. Faites cuire à

grand feu pour que la flamme aille par-dessus, et mettez le feu au vin. Lorsqu'elles sont cuites et que la sauce est diminuée, vous y mettez un bon morceau de beurre et remuez un peu pour lier votre sauce. Quand le tout est fini et de bon goût, vous tirez votre poisson, le dressez, et jetez votre sauce par-dessus.

RAIE AU PARMESAN. — Coupez-la en filets et ôtez la peau. Faites chauffer une Sainte-Menehould avec une chopine de lait, sel, poivre, tranches de citron, fines herbes, un morceau de beurre manié et des oignons. Mettez dedans vos filets et les tenez sur des cendres chaudes. Etant cuite aux trois-quarts, vous la retirez et égouttez. Mettez dans le fond du plat du parmesan râpé avec un peu de coulis. Arrangez votre raie et vos petits oignons entre chaque filet et un peu autour de quelques témoins de pain frits à l'huile. Faites fondre un morceau de beurre dans lequel vous mettez un peu de coulis, deux jaunes d'œufs et de la moutarde. Etant à demi froid, masquez le tout et panez de parmesan et d'un quart de mie de pain. Faites prendre couleur au four, dégraissez et servez avec un peu de sauce dans les endroits qui sont vides, pour humecter le tout.

BLANQUETTE DE FILETS DE SOLES. — Vos soles étant frites, levez-en les filets, que vous coupez larges du petit doigt, et les mettez dans une casserole. Passez dans une casserole des champignons coupés de la même forme, avec un peu de beurre, un bouquet. Singez un peu, et mouillez avec du bouillon et un demi-verre de vin blanc. Mettez-y deux gousses d'ail entières. Faites cuire votre sauce un peu liée, de bon goût. Mettez vos filets dedans, et faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de persil haché bien menu. Délayez avec de la crème. Liez votre blanquette. Goûtez; en finissant, jus de citron.

MAQUEREAUX A L'ANGLAISE. — Faites-les cuire dans un court-bouillon avec du fenouil, et les servez avec une sauce blanche, dans laquelle vous mettrez du fenouil, échalotes hachées bien menues, et jus de citron.

ROUGETS AUX ÉCREVISSES. — Faites-les cuire dans un petit court-bouillon au vin ou à l'eau, épluchez-les et les dressez sur le ventre. Masquez avec un coulis d'écrevisses.

LE CUISINIER GASCON

Ce livre anonyme, édité pour la première fois en 1740, se distingue autant par l'excellence de sa cuisine que par la singularité des noms de plats : Poulets à la Motte, en Chauve-Souris ou en Culottes... « On trouvera ici, dit la préface, un choix judicieux des mets les plus exquis, avec la manière détaillée de les apprêter. L'auteur des Dons de Comus *est savant, le* Pâtissier Anglois *a de l'esprit* (1), *je ne me pique pas de goût. » Une épître dédicatoire « à Son altesse sérénissime Mgr. le Prince de Dombes », sans nous révéler le nom du praticien discret auquel on doit le* Cuisinier gascon, *nous livre du moins quelques renseignements sur sa carrière: «... Je publierai sur les toits que vous êtes, Monseigneur, un des meilleurs Cuisiniers de France. Ce n'est point sur des ouï-dire incertains, que je rends ce témoignage à Votre Altesse Sérénissime. Je vous ai vu cent fois la main à l'œuvre; cent fois j'ai eu l'honneur de travailler sous Vos ordres; si j'ai acquis quelque réputation dans mon mé-*

(1) Allusion à la querelle des *Dons de Comus* (voir page 239).

tier, je la dois plus encore à l'émulation que Vous m'avez inspirée, qu'au désir que j'eus toujours d'attraper Votre goût. Enfin l'Ouvrage que je prends la liberté de Vous présenter n'est autre chose que le fruit de mes réflexions sur votre pratique... »

POULETS EN CULOTTES. — Prenez deux poulets gras moyens; vous en levez le derrière comme vous faites d'un pigeon: que les deux cuisses se tiennent et les deux ailes aussi; le devant et le derrière font deux morceaux; battez-les un peu et les étouffez avec jambon, veau, lard à l'ordinaire, un peu d'huile; étant cuits, vous les égouttez, et passez la sauce au clair pour mettre dessous; vous leur donnez couleur avec le dégraissis de la sauce dans le fond de leur casserole bien doré; et servez avec leur sauce claire; vous y mettez un vert ou beurre d'écrevisses, ou autre, si vous voulez.

WOATRE FICHE. — Prenez des perches vives que vous écaillez, et leur ôtez l'ouïe et le boyau; vous les fendez par le dos: vous mettez dans la fente une poignée de sel, vous en prenez ce qu'il vous en faut; quand vous les avez fendues toutes, vous les jetez dans de l'eau fraîche. Etant prêt à servir, vous avez un chaudron d'eau; alors ce qu'il vous en faut, vous le faites bouillir, jetez dedans deux poignées de sel, racine de persil et persil en branche. Quand cela a bouilli trois ou quatre bouillons, vous jetez vos perches dedans; quand le court-bouillon monte, les perches sont cuites. Vous les dressez dans leur plat sur le dos, les racines de persil et persil entre deux, et de leur court-bouillon le plus clair dessous; et servez.

POULETS A L'IVOIRE. — Vous les coupez par quartiers et les désossez; vous avez une petite farce que vous étendez sur la chair de vos membres, vous y mettez une

truffe entière farcie ou non farcie, ou un salpicon, vous les cousez et les mettez cuire dans un étouffement. Il faut que l'os de l'aile et de la cuisse passe de chaque membre; étant cuits, bien blancs, les égouttez, les mettez dans leur plat. Le fonds vous sert pour la sauce, un peu de persil haché bien menu dedans, et servez. Il faut que toutes ces braises blanches, faites de veau, lard et jambon, ne fassent que suer, et mouillez de vin blanc ou peu de bouillon; et surtout quand vous mettez de la viande blanche étouffer, il faut y mettre du citron en tranches pour la tenir blanche.

RAVIOLIS. — Vous faites une pâte avec farine, blancs d'œufs, sel et de l'eau tiède; vous la faites molle et la laissez reposer dessous une casserole. Puis, vous tirez de cette pâte sur vos mains, et l'étendez sur une table de côté et d'autre. Vous avez une farce d'épinards passés au beurre, et vous y mettez de la crème, de la mie de pain, fromage de Parmesan râpé et jaunes d'œufs, pour lier la farce; assaisonnez de bon goût; vous y mettrez de la moelle de bœuf et laissez refroidir; vous coucherez cette farce sur votre pâte comme des rissoles, et les coupez avec une videlle, et les arrangez sur un plat; une heure avant que de servir, vous avez de l'eau bouillante, vous y mettez un peu de sel, vous y mettez vos raviolis les uns après les autres; laissez cuire une demi-heure; étant cuits et prêts à servir, vous les retirez avec une écumoire et les dressez dans leur plat par lits; un lit de raviolis, un lit de Parmesan et de beurre frais fondu; étant arrangé, au dernier lit vous y mettez davantage de Parmesan et du beurre par-dessus, et servez chaud; vous en faites en gras de même avec Parmesan, moelle de bœuf, mais cuits au bouillon, toujours du fromage râpé dans la farce.

PATÉ DE MACARONIS A L'ITALIENNE. — Vous faites une pâte avec des œufs, un peu d'eau, un peu de

sel; qu'elle soit ferme. Vous en faites quatre ou cinq abaisses, et les laissez sécher; après vous les coupez en tailladins grands de deux doigts. Vous avez de l'eau bouillante, vous y mettez du sel; faites cuire les tailladins un demi-quart d'heure dans cette eau, et les égouttez dans la passoire. Vous avez jambon en tranches bien minces, truffes, champignons, moelle de bœuf hachée, beurre frais cannelle en poudre, Parmesan râpé, jus et coulis. Vous mettrez le tout avec vos macaronis dans une casserole et mêlez le tout ensemble de bon goût. Vous avez une pâte brisée à l'ordinaire, vous prenez une casserole comme il faut, vous la beurrez partout, et vous y mettez des bandes de pâte arrangées à votre fantaisie. Vous y mettez une abaisse de pâte dessus comme une timbale ordinaire, et vous y mettez votre appareil dedans et recouvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire, et la faites cuire au four une heure et demie; étant cuite, vous la renversez dans son plat, et vous y faites un trou pour y jeter un jus lié de bon goût, et servez.

VEAU EN CROTTE D'ANE ROULÉ A LA NEUTEAU. — Vous avez une noix de veau bien mortifiée que vous parez comme pour faire piquer, vous la coupez bien mince en long à travers la chair, et vous en faites quinze ou vingt morceaux; vous les battez bien en long de la longueur de la main, larges de deux doigts. Etant bien battus, vous les arrangez dans un plat bien tendus; vous les saupoudrez de persil, ciboules, échalotes, champignons, truffes, le tout haché bien menu, assaisonné de sel et gros poivre, et de l'huile; vous les maniez bien tout ensemble. Quand ils ont pris goût, vous les roulez tous comme des petites paupiettes et les mettez sur deux hâtelets à la broche; étant cuits, servez dans leur plat, une sauce dessous relevée à votre fantaisie, comme un vert, ou à l'Italienne, ou à l'échalote, claire à la réduction. Vous en faites de mouton, filets d'aloyau, de lapereaux, et volaille: c'est bon.

ALOYAU A LA PROVENÇALE. — Vous avez un aloyau, comme vous le voulez servir; vous parez bien le filet sans l'ôter de dessus les os, vous le piquez de jambon, lard, anchois; ensuite vous faites une farce avec lard râpé, moelle de bœuf, beurre de Vanves, huile et toutes sortes de fines herbes hachées, et ail, le tout bien manié ensemble; assaisonnez de bon goût; vous ficelez de deux doigts en deux doigts et vous mettez de cette farce dedans et dessus le filet; étant garni tout du long, vous le couvrez de bardes de lard et de papier, et le mettez cuire à la broche; en cuisant, vous l'arrosez de son dégout; étant cuit, vous prenez le dégout, que vous dégraissez bien, et vous l'allongez d'une sauce piquante à l'huile, et le masquez dans son plat: jus d'orange, gros poivre, et servez pour grosse pièce.

TRUITES A LA HUSSARDE. — Vous prenez telle quantité de truites que vous jugez à propos, vous leur ôtez la peau et leur mettez dans le corps un beurre manié avec de fines herbes hachées; assaisonnez de bon goût. Vous les mettez mariner dans l'huile avec des feuilles de laurier et fines herbes hachées; étant prêt à servir, vous les faites griller d'une belle couleur et les dressez dans leur plat, une rémoulade dessous, et servez.

POULETS VILAINS OU A LA MOTTE. — Vous prenez deux poulets gras et les habillez proprement, les pattes longues, et les passez dans le lard fondu, et les faites piquer de trois rangées sur chaque cuisse. Etant piqués de petit lard, vous les piquez de persil dans le milieu, vous les faites cuire à la broche, le persil bien vert; étant cuits, vous avez un salpicon de bon goût, vous fendez vos poulets sur l'estomac, et vous mettez du salpicon dedans avec une cuiller; ne point gâter le persil. Vous bouchez la fente avec un morceau de jambon cuit, et vous y mettez une sauce claire dessous et servez.



GIGOT DE MOUTON EN ESCALOPE A LA SUÉDOISE. — Vous avez un gigot de mouton bien tendre, vous en ôtez l'os jusqu'au manche de la gigue que vous laissez; vous en levez la peau, si vous voulez; ensuite vous en levez les chairs par feuillets bien minces, et que tout tienne au manche. Quand vous avez toutes les chairs, vous prenez persil, ciboules, champignons, échalotes, ail, estragon, le tout haché et assaisonné de sel et gros poivre; vous y mettez de l'huile et remuez le tout ensemble, et vous mettez ces fines herbes dans les feuillets de votre gigot, et le marinez dans de bonne huile et fines herbes, et le mettez à la broche enveloppé de papier; étant cuit, vous le dressez dans son plat, une sauce à l'huile de bon goût, jus de citron, gros poivre, et servez.

PAIN AU JAMBON A LA GONDRIN. — Vous avez un jambon des plus fins, que vous parez bien, et le faites tremper pendant vingt-quatre heures; vous le faites cuire à l'eau à l'ordinaire. Etant cuit et froid, vous en levez la noix et sous-noix entières, et le restant de même, vous le dégraissez aux deux tiers; de la graisse vous en faites une farce avec fines herbes et fines épices que vous hachez bien; vous coupez votre jambon par tranches. Vous avez de la pâte à pain mollet de table; vous avez des sébiles selon la grandeur que vous voulez votre pain; vous faites une abaisse de cette pâte dans votre sébile comme à une timbale; vous y mettez de la farce étendue dedans, et des tranches de jambon dessus, et de la farce dessus les tranches de jambon, et une autre abaisse de pâte par-dessus; vous en faites plusieurs lits de même, et vous refermez votre pain par-dessous. Vous avez un four chaud un peu roide, vous renversez votre pain le dessus dessous, et le mettez au four cuire deux heures. Etant cuit, vous le laissez refroidir, et vous le servez: cela s'envoie en présent, et c'est rare.

POTAGE A LA JAMBE DE BŒUF OU DE BOIS. — Vous avez un bon trumeau de derrière de bœuf, vous le cassez en deux, et l'empotez dans une marmite selon la grandeur que vous voulez; vous le faites bien écumer, vous y mettez une poule, vous le mettez le soir pour le matin, ou de grand matin; vous avez toutes sortes de légumes et racines que vous faites blanchir; vous en faites plusieurs paquets, chacun à part que vous empotez les uns après les autres, selon leur cuisson; vous faites une bonne mignonnette d'épices et fines herbes quelques gousses d'ail que vous mettez dedans avec un bouquet de persil et ciboules; vous y mettrez un litron de pois secs et vous laissez aller la marmite bien doucement. Ensuite vous faites un jus de veau que vous jetez environ deux heures avant que de servir; étant bien cuit de bon goût, vous passez votre bouillon au clair, et en mitonnez votre potage à l'ordinaire de bon goût, et servez au clair, ou dans un pot à oilles. Vous pouvez y mettre cervelas, petit lard, et mouton et perdrix.

SAUCE A LA CZARIENNE. — Vous avez une essence faite exprès de belle couleur dans laquelle vous mettez, un peu avant de servir, deux pains de beurre de Vanves, raisins de Corinthe, poivre long qui se trouve dedans les cornichons, et cornichons verts, deux tranches de citron; faire chauffer et dressez sur votre entrée à ce que vous voulez. Vous pouvez la faire au blanc de même, sans lier avec de la réduction, mais y mettre un peu de beurre, poivre long, cornichons bien blanchis.

SAUCE A LA NOÉ. — Vous prenez une noix de veau, un morceau de jambon, et un poulet concassé, le tout coupé en dés, deux gousses d'ail, trois rocamboles, trois échalotes, quatre champignons, un bouquet, deux tranches de citron; faire suer le tout ensemble sans attacher, mouillez de deux verres de vin de Champagne

bouilli et deux verres de bouillon; faire réduire le tout à une petite sauce bien dégraissée, finie de bon goût; passez à travers d'un tamis bien clair; étant passée, vous y mettez un peu de persil haché bien menu. En servant, pour y donner du goût, vous y mettez de l'estragon, cerfeuil, truffes, cornichons, ou des truffes en tranches ou hachées, cela distingue le goût, des jaunes d'œufs hachés, et échalotes, enfin ce que vous voulez. Cette sauce sert au gibier, à la volaille et à la grosse viande ou pour un poulet sué dans le fonds avec le veau.

LA CUISINIÈRE BOURGEOISE
de Menon

L'ouvrage de Menon (1), *ce classique de la Table qu'on a réimprimé jusque dans la deuxième moitié du* XIX[e] *siècle, a paru pour la première fois à Paris, chez Guillyn en* 1746. *Les transformations accomplies dans l'Art culinaire y sont pour la première fois mises à la portée du gros public; c'est dans ce fait qu'il faut chercher la raison de l'immense succès obtenu par la* Cuisinière bourgeoise. « *Après avoir fini mon* 3[e] *tome du nouveau traité de la Cuisine, déclare l'auteur dans sa préface, je ne comptais plus écrire sur cette matière... Je me suis servi de mets simples bons et nouveaux, dont j'ai fait des explications intelligibles et à portée d'être entendues de ceux mêmes qui ne le savent pas. Pour ceux qui voudront une science plus étendue sur cette matière, j'ai mis sim-*

(1) C'est à tort que le Comte Courchamps dans sa *Néo-Physiologie du goût*, attribue ce livre à Madame Blanc, cuisinière de la Présidente d'Ormesson; Menon est expressément nommé dans le privilège daté du 4 juin 1745.

plement les noms de tous les changements que l'on peut faire ; l'explication se trouvera dans mes trois tomes précédents (1).

POTAGE PRINTANIER EN MAIGRE. — Mettez dans une marmite un litron de pois nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pièce de persil, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout ensemble et le passer après en purée claire. Mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et de ce qui vous reste, vous y délayez six jaunes d'œufs, et les mettez dans votre potage, quand vous êtes prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

POTAGE A LA VIERGE. — Vous vous servirez d'un bouillon ordinaire; vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine pour le faire bouillir quelque bouillon sur un fourneau, avec de la mie de pain de la grosseur d'un œuf. Prenez du blanc de volaille cuite à la broche, que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amandes douces et six jaunes d'œufs durs ; quand le tout est bien pilé, mettez-y le bouillon où est la mie de pain et passez le tout dans une étamine, en y ajoutant un demi-setier de crème, ou un poisson de lait ; après l'avoir assaisonné de bon goût, vous le tiendrez chaud au bain-marie ; faites ensuite mitonner votre potage avec des croûtes bien chapelées et peu de bouillon; quand vous êtes prêt à servir, vous mettez votre coulis bien chaud dans le potage sans le faire bouillir, parce qu'il tournerait.

TERRINE A LA PAYSANNE. — Prenez de la tranche de bœuf que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboule hachés, fines épices, une

(1) *Nouveau Traité de la Cuisine*, Paris, Michel-Étienne David, 1739 (2 vol.) et la *Nouvelle Cuisine*, Paris, David père, 1742.

feuille de laurier ; prenez une terrine, faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées d'eau ; faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode, après avoir bien bouché la terrine. Quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos, et servez dans la terrine.

CULOTTE A LA BRAISE AUX OIGNONS DE HOLLANDE. — Vous prenez une belle culotte que vous désossez, ficelez-la et la faites cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, du bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre; quand elle est cuite à moitié, vous y mettrez environ trente oignons d'Hollande, ou au défaut vous prenez de gros oignons rouges; quand la pièce de bœuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de la graisse, dressez-la dans le plat que vous devez servir et les oignons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur. En la faisant cuire de cette façon à la braise, vous la pouvez diversifier de différents ragoûts et de différentes sauces, suivant le goût du maître.

GIGOT DE MOUTON AUX LÉGUMES GLACÉS. — Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse et du bout du manche; ficelez-le et le mettez dans une marmite avec bon bouillon; prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines que vous tournez en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure, retirez-le ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau, ficelez le chou et céleri, mettez tous ces légumes cuire avec le gigot, assaisonnez le gigot, et y mettez très peu de sel. Quand le tout est cuit, retirez le gigot et les légumes sur un plat, essuyez la graisse qui reste avec un linge blanc, dressez le gigot sur le

plat que vous devez servir, les légumes autour; vous prenez ensuite le bouillon qui a servi à cuire votre gigot; dégraissez-le et le passez au tamis. Faites-le réduire à deux cuillerées; c'est ce qui fait votre glace; mettez-le légèrement sur le gigot et les légumes pour les glacer également; ensuite vous mettrez un coulis clair dans la casserole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reste; passez cette sauce au tamis, pour être plus claire, assaisonnez-la d'un bon goût, et servez sur les légumes sans toucher à la glace.

COTELETTES DE VEAU A LA LYONNAISE. — Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes; après les avoir appropriées, vous les lardez d'anchois, de lard et de cornichons; assaisonnez de sel et gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel et gros poivre, persil, ciboule, échalote; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles sont cuites, servez-les avec une sauce de cette façon: Mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalote, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vanves; maniez avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon bouillon, faites lier la sauce sur le feu; en servant, mettez-y un jus de citron.

POULET A LA TARTARE. — Flambez et videz-le, faites-le refaire sur le feu et le coupez par moitié; cassez-lui un peu les os et le faites mariner avec du bon beurre frais que vous faites fondre; mettez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; trempez-le dans le beurre et le panez de mie de pain, faites-le griller à petit feu, et servez à sec, ou avec une bonne petite sauce claire.

CANARD AUX NAVETS. — Prenez un canard que vous flambez, videz et troussez les pattes en dedans,

après qu'il est bien épluché; vous mettez un peu de beurre dans une casserole avec une cuillerée de farine, faites-la roussir de belle couleur et mouillez avec du bouillon; vous y mettrez ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, gros poivre. Vous avez des navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard; s'ils sont durs, vous les mettez en même temps; s'ils ne le sont pas, vous les mettrez à la moitié de la cuisson du canard. Quand votre ragoût est bien cuit et bien dégraissé, mettez un filet de vinaigre; servez à courte sauce.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE, SAUCE AU VERJUS. — Prenez de bons pigeons que vous trousserez les pattes en dedans; s'ils sont gros, vous les couperez en deux, sinon vous ne ferez que les fendre par derrière et les aplatirez sans beaucoup casser les os; faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, le tout haché; faites-leur prendre l'assaisonnement le plus que vous pourrez et les panez de mie de pain; mettez-les sur le gril et les arrosez du reste de leur marinade; faites-les griller à petit feu et d'une belle couleur dorée. Quand ils sont cuits, vous les servez avec une sauce faite de cette façon: Vous mettez un oignon coupé dans un mortier avec du verjus; pilez bien le tout ensemble, et en faites sortir le plus de jus que vous pourrez, que vous mettez avec bouillon, sel, gros poivre; faites chauffer et servez sous les pigeons. Les mêmes pigeons se servent sans verjus en mettant une autre sauce claire et un peu piquante; à la place d'huile vous pouvez vous servir de beurre, saindoux, ou bonne graisse de pot.

PETITS POIS A LA DEMI-BOURGEOISE. — Prenez un litron et demi de petits pois, que vous laverez et mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bou-

quet de persil et ciboule, une laitue pommée coupée en quatre, faites-les cuire dans leur jus à très petit feu.

Quand ils sont cuits et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, très peu de sel fin, mettez-y après une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sur le feu et servez.

DES HARICOTS VERTS. — Prenez-les fort tendres, et en rompez les petits bouts, lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau.

Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule hachés. Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots, après qu'ils sont égouttés; faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu, mettez-y après une pincée de farine et un peu de bon bouillon et du sel; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce.

Quand vous êtes prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, et ensuite un filet de verjus ou de vinaigre. Quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets.

CHOUX-FLEURS EN PAIN. — Prenez des beaux choux-fleurs que vous épluchez et faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez-les dans de l'eau fraîche pour les mettre après à égoutter dans une passoire. Vous prenez une petite casserole de la grandeur du fond du plat que vous devez servir, mettez des bardes de lard dans le fond, et arrangez les choux-fleurs dessus, en mettant le beau côté des choux-fleurs en dessous, et les queues en haut.

Vous prenez ensuite une bonne farce faite avec rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, assaisonné de sel, poivre, trois œufs entiers, c'est-à-dire les jaunes et les blancs, point de crème ni bouillon. Quand cette farce est bien assaisonnée et mêlée, vous la mettez dans tous les vides des choux-fleurs et la

faites bien entrer avec les doigts; faites-les cuire avec bon bouillon, assaisonnez de bon goût.

Quand votre pain de choux-fleurs est cuit, et qu'il n'y a plus de sauce, renversez-le doucement dans un plat que vous devez servir, ôtez les bardes de lard et mettez par-dessus un bon coulis avec un peu de beurre, et servez pour entrée.

ARTICHAUTS A LA BARIGOULIE. — Prenez trois ou quatre artichauts suivant leur grosseur, ou la grandeur de votre plat d'entremets; coupez le vert de dessous et la moitié des feuilles; mettez-les dans une casserole, avec du bouillon ou de l'eau, deux cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un oignon, deux racines, un bouquet garni; faites-les cuire et réduire entièrement la sauce. Quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile pour faire rissoler, mettez-les après sur une tourtière avec l'huile qui reste dans la casserole, videz-les de leur foin et mettez dessus un couvercle de tourtière bien chaud, du feu sur le couvercle pour faire griller les feuilles; si vous avez un four chaud, ils n'en seront que plus beaux. Quand ils seront grillés d'une belle couleur, servez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

ŒUFS AU GRATIN. — Prenez un plat qui souffre le feu; mettez dessus un petit gratin que vous faites avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, un anchois haché, persil, ciboules, une échalote, le tout haché, trois jaunes d'œufs; mêlez le tout ensemble pour le mettre dans le fond du plat, de l'épaisseur d'un écu, faites-les attacher sur un petit feu, ensuite vous cassez dessus sept ou huit œufs, que vous assaisonnez de sel, gros poivre; faites cuire doucement, passez la poêle rouge dessus ; quand ils seront cuits, le jaune mollet, servez.

CRÈME AU PETIT PAIN. — Prenez trois petits pains à café, ôtez la croûte de dessous pour pouvoir ôter la mie sans endommager la croûte de dessus, faites tremper les croûtes de dessus et de dessous avec du lait et du sucre.

Prenez ensuite une casserole où vous mettez deux petites cuillerées de farine que vous délayerez avec sept jaunes d'œufs, et mettez les blancs à part dans une terrine; mettez avec les jaunes trois macarons écrasés, du citron vert haché, un morceau de sucre, une chopine de crème; faites cuire le tout sur le feu un quart d'heure et le retirez.

Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire égoutter. Prenez le plat que vous devez servir, mettez cette crème dans le fond, le dessous des pains dessus; prenez le dessus des pains, à la place de la mie que vous avez otée, mettez-y de la crème, et les mettez dans le plat comme s'ils étaient entiers; couvrez-les par-dessus de la même crème, unissez-les par-dessus, pour que chaque pain conserve sa figure. Faites-les cuire au four ou dessous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure. Vous prenez ensuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige, et mettez dedans du sucre fin. Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces blancs d'œufs en leur conservant toujours leur figure; mettez par-dessus du sucre fin et les remettez au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur jaune; servez.

SAUCE AU PETIT MAITRE QUI SERT POUR TOUTES SORTES DE VOLAILLES OU GIBIERS. — Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, la moitié d'un citron coupé en tranches, un peu de chapelure de pain très fine, deux cuillerées à bouche de bonne huile, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, un peu d'estragon, deux clous de girofle, un peu de bon bouillon, sel, gros

poivre, faites bouillir le tout ensemble à très petit feu pendant un quart d'heure; dégraissez ensuite, et passez votre sauce au tamis. Vous vous servirez de cette sauce pour ce que vous voudrez, soit volaille ou gibier.

SAUCE BACHIQUE QUI PEUT SERVIR DE SAUCE VERTE OU PIQUANTE. — Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile fine, un demi-setier de bon bouillon, une chopine de vin blanc; faites bouillir le tout ensemble et réduire de plus de moitié; mettez-y ensuite de l'échalote, du cresson alénois, de l'estragon, de cerfeuil, persil, ciboule, un peu d'ail, le tout haché très fin, sel, gros poivre; faites bouillir le tout ensemble un instant et servez. Si vous avez un peu de coulis à mettre dans la sauce, elle n'en sera que mieux.

Cette sauce peut vous servir pour une sauce verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos.

FROMAGE A LA GLACE A LA BOURGEOISE. — Prenez une chopine de crème double si vous voulez, ou d'autre qui soit bonne, un demi-setier de lait, un jaune d'œuf, trois quarterons de sucre; faites-lui faire cinq ou six bouillons et le retirez du feu. Vous y mettrez ensuite quelques essences, comme fleurs d'oranger, bergamote, lime douce ou citron, et la mettez après dans votre moule de fer blanc et le faites prendre à la glace; vous mettez votre moule dans un petit seau proportionné au moule; après avoir mis dans le fond du seau de la glace bien pilée, une poignée de sel ou de salpêtre, vous continuerez à mettre autour du moule jusqu'en haut de la glace et du salpêtre.

Quand votre fromage est glacé et que vous êtes prêt à servir, vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher, et le dresserez dans la jatte: il faut le manger dans le moment.

LE CANNAMÉLISTE FRANÇAIS

de Gilliers

« *Cannaméliste* » *dérive de* cannamel, *mot par lequel on désignait anciennement la canne à sucre. Ce manuel à l'usage du débutant, contient l'explication des termes de l'Office classés dans l'ordre alphabétique. L'Alsacien Gilliers, officier d'office du roi de Pologne, duc de Lorraine, y exploite les travaux de ses confrères de Nancy, Cécile, Travers et Touchard. L'ouvrage est orné de planches où Dupuis représenta d'élégants surtouts de table, des pièces montées et des coupes. Il parut en 1750 avec une pompeuse épître au duc de Tenczin-Ossolinski,* « *Mécène de la Cour d'un nouvel Auguste* ». *Nous savons, grâce à Quérard, que Gilliers mourut le 26 août 1758.*

ABRICOTS PAR MOITIÉ SANS FEU. — Prenez des abricots mûrs, les moitiés que vous aurez bien parées, telle quantité qu'il vous plaira; arrangez-les sur un plat un peu profond, mettez-y par-dessus et dessous du sucre candi en poudre. Observez qu'il faut une livre et demie de sucre par livre d'abricots; exposez-les au soleil pendant trois ou quatre jours en les remuant deux fois le jour. Mettez-les dans des pots et vous les trouverez également confits comme s'ils avaient passé par le feu, et seront de meilleur goût que ceux qui y auront été mis ; c'est ce que j'ai expérimenté. Je trouve que le raisonnement de ceci est que le soleil raréfiant toutes choses, raréfie la nature aqueuse de l'abricot et le sucre qui s'en trouve dissous, formant un sirop, conserve la chair tendre et son goût.

AMANDES SOUFFLÉES. — Mondez des amandes douces et les coupez par petits morceaux; mêlez-y de la

râpure de citron, mettez le tout dans du blanc d'œuf qui ne soit point fouetté; mettez-y du sucre en poudre, jusqu'à ce que tout soit en pâte maniable et que l'on puisse la rouler dans les mains par petites boules grosses comme une aveline. Arrangez-les sur des feuilles de papier loin-à-loin parce qu'elles soufflent beaucoup, mettez-les au four bien modéré.

BISCUITS A L'ALLEMANDE (APPELÉS LISTLEN). — Prènez du clou de girofle, cannelle, coriandre, muscade, de chaque espèce un quart d'once; pilez bien le tout ensemble, et le passez au tambour; prenez une once d'écorce de citron vert, une livre d'amandes douces coupées par morceaux pralinés au blanc. Quand vous aurez préparé tout ceci, vous prendrez de vingt-quatre œufs les jaunes et les blancs que vous battrez ensemble comme une omelette; vous y mettrez cinq livres de sucre en poudre, et mêlerez le tout avec vos épices et amandes ; ensuite vous y incorporerez de la farine, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable et qu'elle se puisse couper au couteau.

Vous ferez de ladite pâte des abaisses et les couperez de la longueur d'une carte; vous les dresserez sur des feuilles de papier, poudrées auparavant de farine, ensuite vous les ferez cuire au four; quand ils seront cuits, vous les laisserez refroidir, et après vous enlèverez la farine de dessus et de dessous avec une brosse.

Pour les glacer, vous ferez cuire du sucre à la plume que vous laisserez tiédir; alors vous tremperez un gros pinceau dur dans votre sucre, et vous en frotterez vos biscuits l'un après l'autre, jusqu'à ce que votre sucre blanchisse. Vous pourrez lui donner telle figure qu'il vous plaira, en les imprimant dans des moules, quand la pâte ne sera pas encore cuite.

ANIS DE VERDUN. — Prenez de bon anis bien doux, mettez-le sécher à l'étuve pendant deux ou trois jours,

ayant soin de le bien frotter sur un tamis pour en ôter la poussière, faisant en sorte qu'il n'y reste que le grain; mettez-le dans la poêle sur le tonneau avec un feu modéré, chargez-le d'une couche de sucre cuit à lissé, en le remuant continuellement avec les mains pour le faire sécher; et pour connaître quand il est bien sec, il faut que le sucre paraisse comme une poudre sur le dos des mains; continuez-le de même, jusqu'à ce qu'il soit assez gros pour le petit anis que l'on nomme anis à la Reine; lorsqu'il sera bien sec, vous le passerez dans un gros tamis fait exprès. Celuiqui reste dans le tamis sert à en faire du gros, que vous chargerez à la grosseur que vous souhaiterez.

NONPAREILLE. — Prenez de la graine de céleri, faites-la bien sécher à l'étuve, pilez-la et la passez par un tamis fin, ou du sucre passé de même. Mettez l'une ou l'autre espèce dans la poêle, menez-la sur le tonneau à petites couches de sucre cuit à lissé; chargez-la de la grosseur que vous voudrez, en la travaillant avec la paume de la main; ayez soin de la bien sécher à l'étuve; alors vous pourrez lui donner telle couleur qu'il vous plaira. Servez vous des couleurs, que vous délayerez avec de l'eau, et mettez-y votre couleur comme si vous la chargiez avec du sucre.

FIGUES. — Prenez quinze à vingt figues des plus mûres; ôtez-leur la peau, et les passez par un tamis avec une spatule sur une terrine; lorsqu'elles seront ainsi, mettez-y trois verres de vin d'Espagne, un verre d'eau, et le jus de deux citrons; ajoutez-y un peu de sucre clarifié suivant votre goût. Mêlez bien le tout ensemble et le passez par un tamis; mettez-y votre liqueur à la glace et la faites prendre en neige. Vous aurez des moules préparés de la façon suivante: faites fondre de la cire d'office ou à modeler; trempez dedans de la toile coupée par

bande, bouchez soigneusement les jointures de votre moule afin que le sel et l'eau ne puissent point transpirer. Alors vous remplissez vos moules de votre neige et les bouchez très soigneusement avec de la cire et mettez un bout de votre toile par-dessus la cire. Faites-les glacer pendant un quart d'heure, puis trempez-les en vitesse dans l'eau froide, ôtez-en vite la toile que vous aurez mis autour, et fendez votre moule en deux avec un couteau; mettez tout de suite votre gelée avec une cuiller; refermez le moule, enveloppez-le de papier et les serrez de glace.

LANGUES FOURRÉES. — Mêlez ensemble des neiges de fraises et de crème, mais un peu plus de fraises que de crème; mettez-les dans vos moules, enveloppez-les de papier et les serrez de glace. Lorsque vous les lèverez, coupez-les un peu de deux bouts, après les avoir colorées avec du chocolat; servez-les sur une serviette frisée.

NOUGAT. — Prenez une livre de sucre, que vous ferez cuire à la plume; mettez-y alors une livre de miel de Narbonne; mettez le tout dans une poêle sur un très petit feu, et le remuez avec un rouleau continuellement pour le faire blanchir au moins pendant deux heures; vous connaîtrez sa cuisson en mettant un couteau dedans et le laissant filer, et lorsque le filet se casse net il est cuit. Mettez-y des amandes ou pignons en suffisance que vous aurez pralinés au blanc ; mêlez bien le tout ensemble, et le versez sur du pain à chanter que vous aurez étendu exprès sur des feuilles de cuivre; couvrez-le de pain à chanter et l'aplatissez avec un rouleau; coupez-le par morceaux et le gardez dans un endroit qui ne soit pas humide. On en garnit des assiettes et même les jattes si l'on veut.

PATE A LA NASSAU. — Prenez six beaux coings ; ôtez-leur la peau et le cœur, coupez-les en petits mor-

ceaux; faites blanchir dans une chopine d'eau. Lorsqu'ils seront blanchis, mettez-y autant de pommes de reinette coupées de même; ajoutez-y près d'une livre de sucre en pain, laissez cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il n'y ait presque point de jus, en les remuant légèrement avec une petite spatule. Dressez-les dans vos moules avec des fourchettes; sitôt qu'elles seront toutes dressées, levez les moules et mettez vos pâtes à l'étuve. Si vous les voulez rougir, mettez-y de la cochenille préparée. Ces sortes de pâtes peuvent servir au bout de quatre heures, en les mettant dessus des cartes comme les clarequets.

LES SOUPERS DE LA COUR
par Menon

Les quatre volumes dont se compose cet ouvrage (daté de 1755) sont avec les Dons de Comus *et le* Cuisinier moderne *de Vincent La Chapelle, les plus précieux documents culinaires que nous ait légués le XVIII*e *siècle. Menon destine son livre aux « officiers de bouche amateurs de leur Art et jaloux de ses progrès. » Mais « en « s'attachant à développer le travail de la Cuisine mo- « derne, il n'a pu se dispenser de toucher à celui de l'an- « cienne qui lui sert de base. Ils sont trop liés l'un à « l'autre pour pouvoir les séparer. » Il affirme n'avoir d'autre but que le perfectionnement de l'art culinaire et ne cherche point à se parer de lauriers étrangers: « D'ex- « cellents Artistes, dit-il, ont heureusement imaginé de « nouveaux Mets dont il est à craindre que la composi- « tion ne reste inconnue à la plupart des autres quoi- « qu'elle mérite fort d'être conservée. Je ne doute pas « que plusieurs ne se reconnaissent ici à différents « apprêts dont ils sont inventeurs; mais je suis convain-*

« *cu qu'ils n'envieront point aux autres les connais-*
« *sances utiles à la perfection de l'Art qu'ils cultivent.*
« *Ils instruiront par mon organe, et le principal honneur*
« *de l'instruction rejaillira sur eux.* »

POTAGE A LA CHARTRES. — Prenez trois ou quatre ris de veau que vous faites dégorger dans de l'eau tiède et blanchir à l'eau bouillante; ôtez-en le cornet et laissez le ris entier. Mettez-les dans une petite marmite avec des belles crêtes aussi blanchies, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une petite gousse d'ail, deux clous de girofle; mouillez avec du bon bouillon; faites cuire à petit feu. Prenez le plat que vous devez servir, mettez-y des croûtes de pain mollet avec d'excellent bouillon perlé; faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin, dressez dessus les ris de veau, crêtes, champignons et y mettez le bouillon de leur cuisson; laissez encore un peu mitonner avant que de servir.

GARBURE. — Mettez dans une marmite un combien de jambon bien lavé à l'eau chaude et ratissé, de la tranche de bœuf, deux cuisses d'oie; faites suer et attacher sur un bon feu jusqu'à ce que la viande soit colorée; mouillez avec du bon bouillon. Mettez-y ensuite une mignonnette, trois ou quatre oignons, carottes, panais, un pied de céleri, un chou vert blanchi à l'eau bouillante et ficelé, un morceau de petit lard blanchi. Faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite; mitonnez le potage avec ce bouillon, du pain bis coupé en tranches et les choux; laissez mitonner jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond du plat. Dressez dessus le combien de jambon, les cuisses d'oie et le petit lard; mouillez avec du bouillon sans que le potage soit trop clair.

TRANCHE DE BŒUF A LA CAMARGOT. — Ayez de la tranche de bœuf, de la noix tendre ou de la pièce

ronde qu'elle soit épaisse, lardez-la partout moitié gros lard et moitié filets d'anchois; mettez-la dans une casserole avec des bardes de lard au fond ; assaisonnez avec des fines épices, point de sel à cause des anchois, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, un verre de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant cinq ou six heures; lorsqu'elle est cuite, passez cette sauce au tamis; mettez-y un pain de beurre de Vanves manié de farine, des câpres fines entières. Si la sauce était trop courte, vous y ajouteriez un peu de bouillon ou de jus; faites lier sur le feu, servez sur la tranche.

FILET DE BŒUF A L'INTENDANTE. — Faites une farce avec quelques foies de volailles, lard râpé, un peu de beurre, persil, ciboule, champignons hachés, liez de trois jaunes d'œufs, sel, fines épices. Ayez un filet de bœuf cru que vous parez de ses nerfs, coupez-le en deux et l'aplatissez avec le couperet en l'abattant entre deux linges; lardez chaque morceau en travers avec du moyen lard, ensuite vous mettez la farce dans le milieu de chaque morceau de filet, et les enveloppez avec un linge en les arrondissant; faites-les cuire avec du bon bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes: la cuisson faite, servez avec un ragoût de truffes ou de ris de veau.

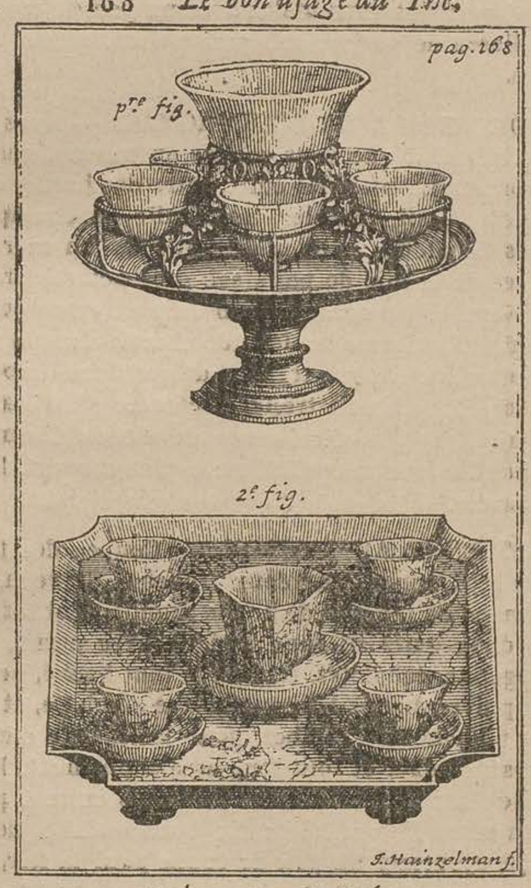
COTES DE BŒUF A LA HOLLANDAISE. — Coupez très minces une ou deux côtes de bœuf, désossez-les, ne laissez qu'un très petit bout de la côte; faites-les suer sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites: mettez-les refroidir, et le jus qu'elles ont rendu mettez-le à part. Ayez une farce faite avec un peu de rouelle de veau, lard blanchi, ou de la graisse de bœuf, cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson alénois, basilic, sel, muscade, poivre; liez de trois jaunes d'œufs, enve-

loppez les côtes avec cette farce, et les faites cuire à petit feu dessous un couvercle de tourtière, prenez le jus des côtes de bœuf que vous mêlez avec un peu de consommé, une cuillerée de verjus, sel, gros poivre, servez dessous les côtes.

RIS DE VEAU A LA D'ARMAGNAC. — Ayez des ris de veau blanchis que vous coupez en travers, chacun en trois morceaux. Faites-les cuire entre des bardes de lard. Hachez du persil, ciboules, une truffe ou champignons, quelques échalotes, maniez le tout avec un morceau de beurre, et de la mie de pain, sel, gros poivre; prenez les ris de veau, et les arrangez sur le plat, que vous devez servir en mettant une tranche de chacun dans le fond du plat, mettez sur chaque tranche de vos fines herbes et les recouvrez d'une autre tranche, comme s'ils étaient entiers ; ajoutez-y un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir sur un petit feu le plat couvert. Servez à courte sauce.

VÉNITIENNE AU JAMBON. — Coupez des tranches de veau très minces sur deux tranches de veau, coupez une tranche de jambon de même grandeur, et fort mince. Mettez deux œufs sur une assiette avec persil, ciboule, champignons, échalotes, truffes, le tout haché, peu de sel et gros poivre, battez-les comme une omelette, et y trempez les tranches de jambon pour les mettre entre deux tranches de veau, et tout leur assaisonnement. Enveloppez-les de bardes de lard; et les faites cuire à petit feu avec un verre de vin blanc. La cuisson faite, dégraissez la sauce, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier, ôtez les bardes, servez dessus. Vous pouvez les servir avec une sauce piquante ou celle que vous jugerez à propos.

COTELETTES DE MOUTON A LA CHARTREUSE. — Appropriez un carré de mouton que vous coupez en côtelettes; faites-les cuire entre des bardes de lard, bon bouil-



Cabarets a Caffé.

lon, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, un peu de thym, basilic, deux carottes, deux navets, un peu de sel, gros poivre. Lorsqu'elles sont cuites, mettez à part les carottes et navets pour les occuper proprement en dessin. Faites blanchir des épinards que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; ensuite vous les pilez pour les passer au tamis en façon de purée bien épaisse, ajoutez-y un blanc d'œuf que vous mêlez bien ensemble. Prenez un plat pareil à celui que vous devez servir, foncez-le avec des bardes de lard qui ont servi à cuire les côtelettes, les racines, les navets: mettez votre plat bien couvert sur de la cendre chaude jusqu'à ce que vous serviez; alors vous le renversez doucement sur son plat, ôtez en douceur les bardes de lard pour ne pas déranger le dessin; servez dessous un bon consommé.

GIGOT DE MOUTON A LA NINON. — Lardez un gigot avec du gros lard, assaisonné de sel, fines épices, faites-le mariner vingt-quatre heures avec de l'huile, deux ou trois gousses d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, persil, ciboules, quelques échalotes; ensuite vous le ferez cuire à très petit feu, avec sa marinade, et une demi-bouteille de vin de Champagne; la cuisson faite, passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée; ajoutez-y un peu de coulis; faites réduire sur le feu au point d'une sauce; ayez attention qu'elle ne soit pas de trop haut goût ; servez sur le gigot. Vous pouvez encore le servir avec une sauce petite Italienne.

SAUCE PETITE ITALIENNE. — Mettez dans une casserole une tranche de jambon, trois ou quatre champignons, deux ou trois échalotes, une demi-gousse d'ail, le quart d'une feuille de laurier, une bonne cuillerée d'huile; passez le tout ensemble sur un moyen feu, mouil-

lez avec du consommé, un peu de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure; dégraissez et passez au tamis.

CARRÉ D'AGNEAU A LA BELLE VUE. — Coupez des truffes en gros lardons et les assaisonnez de basilic en poudre, sel, fines épices. Prenez deux carrés d'agneau parés proprement ; lardez-en tous les filets avec les truffes; faites une accolade de vos deux carrés en les mettant l'un sur l'autre, filets en dehors. Couvrez les filets avec des tranches de rouelle de veau, et enveloppez le tout d'une mousseline double bien ficelée; mettez-les dans un vaisseau juste à leur grandeur avec un peu de consommé, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail; faites cuire sur de la cendre chaude pendant cinq ou six heures; ôtez la mousseline et les bardes de veau; passez la sauce au tamis et la dégraissez ; faites-la réduire au point d'une petite sauce pour la servir sur les carrés.

FLEURONS A LA BRUNETTE. — Il faut prendre des moules creux à petits pâtés, garnissez-en tous les dedans avec des bardes de lard que vous coupez le plus mince qu'il vous est possible; mettez sur les bords des tranches de truffes coupées en fleuron ou autre dessins; et pour former le dessin, vous mettez dans les vides des herbes ravigote un peu blanchies et légèrement pilées ou bien du persil aussi blanchi; lorsque tous vos moules sont garnis dans le fond et autour, frottez-les partout avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble. Ensuite il faut hacher les rognures des truffes qui vous restent des fleurons avec du blanc de volaille cuite à la broche, de la tétine de veau et un peu de lard; assaisonnez de sel, gros poivre et demi-échalote, liez cette farce de quatre jaunes d'œufs et la mettez dans vos moules sur les fleurons. Si vous avez un petit salpicon froid, vous ferez un

trou dans le milieu de la farce pour en mettre un peu à chacun; couvrez avec de la même farce, et ensuite avec un peu de lard. Mettez cuire au four d'une chaleur comme pour des petits pâtés. Il ne faut qu'un bon quart d'heure pour la cuisson ; lorsqu'ils sont cuits, vous ôtez des bardes de lard de dessus et renversez chaque moule sur un couvercle de casserole; ôtez-en légèrement le dessus, crainte de déranger les fleurons; servez avec une bonne sauce de consommé où vous aurez mis un demi-verre de vin de Champagne.

POULETS A LA FAVORITE. — Désossez à forfait deux poulets gras après les avoir flambés, épluchés et vidés. Coupez une anguille par filets; ayez une bonne farce faite avec blanc de volaille cuite à la broche, graisse de bœuf blanchie ou lard pilé, fines herbes hachées, sel, poivre, liez de jaunes d'œufs. Coupez chaque poulet en deux, et étendez sur chaque moitié un peu de cette farce; arrangez dessus la farce tous les filets d'anguilles, et les couvrez avec le restant de la farce; unissez avec de l'œuf battu ; roulez les poulets et les enveloppez de bardes de lard et de morceaux d'étamine; ficelez-les et les faites cuire avec du bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, sel, poivre. La cuisson faite, ôtez les morceaux d'étamine, et les bardes de lard; essuyez les poulets en les pressant légèrement avec un linge blanc pour qu'il ne reste point de graisse et les servez avec une sauce que vous avez faite de cette façon: Foncez une casserole avec deux tranches de veau et une de jambon; faites suer une demi-heure sur un petit feu, mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne, deux ou trois cuillerées de coulis; faites bouillir une heure et réduire au point d'une sauce; passez au tamis après l'avoir dégraissée, assaisonnez légèrement de sel, et gros poivre.

PIGEONS A LA MARTINE. — Prenez des pigeons de moyenne grosseur plumés à sec; flambez-les et les videz; troussez-les comme pour la crapaudine et les faites mariner deux ou trois heures avec de l'huile, thym, laurier, basilic, deux gousses d'ail entières, persil, ciboule en branches, sel, gros poivre; ensuite vous ôtez toutes les fines herbes que vous pressez un peu dans l'huile. Panez les pigeons avec de la mie de pain et arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade; faites-les griller à petit feu et d'une couleur dorée; mettez dans le fond du plat que vous devez servir une sauce faite avec un peu de consommé, un pain de beurre, manié d'une pincée de farine, un anchois, des câpres, deux échalotes, le tout haché, un peu de muscade, sel, gros poivre, faites lier sur le feu et pressez un peu de citron.

PIGEONS A LA CRAPAUDINE. — Prenez des pigeons de la grosseur que vous jugerez à propos que vous videz et faites refaire; si vous voulez qu'ils forment le crapaud, vous les fendez par le ventre en relevant l'estomac sur la tête, et repassant la tête par dedans le bréchet: sinon vous les coupez en deux par les reins sans les séparer; mettez-les mariner avec de l'huile, persil, ciboule, échalotes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pouvez de la marinade après les pigeons pour les paner de mie de pain; arrosez le dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade et les faites griller à petit feu; servez dessous une sauce claire faite avec un peu de consommé, verjus, sel, gros poivre.

CANARDS A LA PRUSSIENNE. — Ayez trois canards, n'en prenez que les cuisses, les estomacs vous servent à faire d'autres entrées, en les faisant piquer pour en faire des fricandeaux, ou à mettre en filets. Faire cuire

les cuisses entre des bardes de lard avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre. La cuisson faite, ayez un hachis de bécasses, ou de perdrix fini d'un bon goût et bien lié; mettez-en un peu sur un morceau de crépine, puis une cuisse de canard, que vous recouvrez avec du hachis; enveloppez bien avec la crépine que vous soudez avec de l'œuf battu; faites-en autant à chaque cuisse; et les mettez sur une tourtière pour les mettre au four jusqu'à ce que la crépine soit d'une belle couleur dorée et cuite; égouttez-les bien de leur graisse pour les servir avec une sauce faite avec un peu de consommé, deux cuillerées de coulis, quelques échalotes hachées, le jus d'une orange, sel, gros poivre.

POULARDE A LA SYLVIE. — Troussez une poularde en poule après l'avoir flambée, épluchée et vidée; coupez-la par la moitié; mettez-la mariner une heure avec deux cuillerées de bonne huile, et deux pains de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboule, truffes, champignons, échalotes, basilic, le tout haché très fin, enveloppez chaque morceau de poularde dans deux doubles de papier avec tout son assaisonnement; faites-la cuire à petit feu dessous un couvercle de tourtière entre deux cendres chaudes; ensuite ramassez toutes les fines herbes qui tiennent après le papier, la poularde et le jus qu'elle a rendu, pour les mettre dans une casserole avec un peu de consommé ou bon bouillon, deux cuillerées de coulis; faites bouillir deux bouillons ; dégraissez et y pressez un jus de citron en servant dessus la poularde.

FILETS DE POULARDE A LA POMPADOUR. — Après avoir levé les cuisses de deux poulardes pour faire des entrées, vous prenez les ailes et les blancs de l'estomac, il faut qu'elles tiennent ensemble en ne faisant que deux morceaux d'une poularde, après avoir ôté l'os de chaque aile. Foncez une casserole avec des bardes

de lard, une tranche de jambon, deux tranches de citron; mettez dessus les filets de poularde, couvrez de bardes de lard et mouillez avec un verre de vin de Champagne, et autant de bon consommé; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, quelques champignons. Faites cuire à petit feu pendant une heure; la cuisson faite, prenez une partie de la sauce que vous mêlez avec une chopine de bon restaurant où il y a du jarret de veau, et assez fort pour qu'il se prenne en gelée; mettez-le sur le feu avec six blancs d'œufs fouettés avec les coquilles; faites bouillir jusqu'à ce que votre consommé soit bien clair; passez-le chaudement dans une serviette ouvrée, pliée en double; ensuite vous y mettez une cuillerée de vinaigre blanc à l'estragon, et du sel si vous le jugez à propos; mettez vos filets dans un plat en fayence ou d'argent, versez votre restaurant dessus; il faut qu'il y en ait assez pour couvrir tous les filets; faites-les prendre à la glace au moment que vous êtes prêt à servir, vous coupez votre glace en quatre morceaux, que les filets tiennent après et les dressez sur le plat que vous devez servir.

FOIES GRAS A LA DE NEVERS. — Ayez de beaux foies gras, après avoir ôté l'amer vous les lardez en travers avec des lardons de truffes; assaisonnez légèrement; faites-les cuire dans une poêle bien nourrie de tranches de veau et jambon; vous les servirez avec le fonds de la sauce, où vous mettrez un peu de blond de veau et un petit jus de citron.

POUTIN DE LAPEREAU. — Faites cuire un lapereau coupé par membres entre des bardes de lard et du bouillon; faites un ragoût de ris de veau, truffes, champignons, quand il est presque cuit, vous y mettez le lapereau; rachevez de faire cuire. Que le ragoût soit fini de bon goût; à courte sauce et bien lié; mettez-le refroidir. Faites un godiveau avec graisse de bœuf, rouelle de veau; ha-

chez-les ensemble et y mettez persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre, et liez de trois ou quatre œufs entiers. Foncez une poupetonnière de la grandeur du fond du plat que vous voulez servir avec des bardes de lard; mettez-y dessus les trois quarts de votre godiveau; faites un trou dans le milieu pour y mettre le ragoût; couvrez-le avec le restant de la farce, et par-dessus des bardes de lard. Faites cuire au four; ensuite vous le renversez en douceur en prenant garde de le rompre; essuyez-le de sa graisse; faites un trou au-dessus dans le milieu pour y faire entrer une bonne sauce presque liée.

LIÈVRE AU SANG. — Mettez à part le sang d'un vieux lièvre; coupez-le par morceaux et le lardez de gros lard; mettez-le dans une casserole avec son foie, deux pains de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, une tranche de jambon; passez-le sur le feu, et y mettez une petite pincée de farine; mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon. A moitié de la cuisson, ôtez le foie pour le piler, et le passez au tamis avec de la sauce de sa cuisson; assaisonnez de sel, gros poivre ; mettez-y du sang du lièvre pour faire lier sur le feu sans bouillir.

BÉCASSINES A LA DUCHESSE. — Prenez six bécassines bien fraîches, que vous flambez et videz par le dos; faites une farce de tout ce qu'elles ont dans le corps; hachez-le et le mêlez avec deux anchois, une pincée de câpres, persil, ciboules, deux échalotes, champignons, un peu de basilic, le tout haché très fin, deux pains de beurre, autant de lard râpé, sel, gros poivre; et liez de deux jaunes d'œufs ; cousez et troussez proprement les bécassines après les avoir farcies. Mettez-les cuire dans une casserole foncée de tranches de veau et une tranche de jambon; couvrez de bardes de lard, et mouillez avec

un verre de bon vin de Bourgogne et un demi-verre de consommé; faites cuire à petit feu. La cuisson faite, passez le fonds de la sauce qui doit être courte et bien dégraissée. Servez sur les bécassines.

FAISAN EN GONDOLE. — Faites blanchir un gros ris de veau ou deux petits et le coupez en gros dés avec quatre foies gras et des champignons. Faites suer une bonne tranche de jambon, quand elle sera à moitié cuite, vous mettrez dans la même casserole, un pain de beurre et tout ce que vous avez coupé en dés, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic; passez sur le feu, singez et mouillez avec un verre de vin de Champagne, du consommé, et du coulis. Laissez cuire et réduire à courte sauce. Prenez un faisan cuit à la broche et froid, levez-en les ailes et l'estomac pour les couper en gros dés, et les mettez dans le ragoût pour les chauffer sans bouillir, et que le ragoût soit lié comme un hachis; assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de citron; ôtez le jambon et le bouquet; appropriez la carcasse du faisan, que les côtes et les cuisses forment la gondole; faites-le chauffer avec un demi-verre de bon consommé, ou si vous avez une petite sauce au Pontife cela vaudra mieux; dressez-le dans le plat que vous devez servir avec la sauce dans le fond et le ragoût dans la carcasse. Vous pouvez faire cette entrée avec un faisan que l'on aura desservi de la table lorsque l'on n'en a point ôté les cuisses.

CAILLES A LA CENDRE. — Fendez vos cailles par le dos, et les farcissez avec leurs foies, lard râpé, persil, ciboules, champignons, quelques échalotes, sel, gros poivre, une feuille de laurier hachée très fin; mettez les estomacs en dessous dans une casserole foncée de trois ou quatre tranches de jambon coupées minces; couvrez-les avec des tranches de veau et des bardes de lard; cou-

vrez-les de plusieurs feuilles de papier, et d'un couvercle de casserole, de façon que la fumée ne puisse point sortir; faites-les cuire à petit feu entre deux cendres chaudes. La cuisson faite, ôtez les cailles et les tenez chaudement; mettez du coulis dans la même casserole après avoir ôté les bardes de lard, avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé; faites bouillir une demi-heure à petit feu, et réduire au point d'une sauce; dégraissez et passez au tamis; mettez-y un jus de citron du gros poivre. Servez dessus les cailles.

PERDREAUX A LA POLONAISE. — Farcissez des perdreaux avec leurs foies, du lard râpé, une petite pointe d'ail et un peu d'estragon, sel, gros poivre; troussez les pattes sur l'estomac et les mettez dans une casserole foncée de tranches de jambon et de veau; couvrez de bardes de lard; faites suer un quart d'heure; mouillez avec un poisson d'eau-de-vie; rachevez la cuisson sur une cendre chaude, ensuite vous passez le fonds de la sauce que vous dégraissez et y mettez un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine, un peu de gros poivre, deux cuillerées de consommé, le jus d'une orange; faites lier sur le feu sans bouillir. Servez sur les perdreaux.

CARPES EN ÉCUSSONS. — Levez la peau en entier à des moyennes carpes; après les avoir écaillées; prenez la chair pour en couper la moitié en petits filets; et l'autre moitié vous en ferez une farce avec les laitances, un peu de mie de pain passée avec de la crème, persil, ciboule, échalotes hachées, sel, gros poivre et lié de quelques jaunes d'œufs, et un peu de beurre; coupez des mies de pain de la grandeur d'un gros écu; mettez-y ensuite sur chacune un peu de cette farce et sur la farce vous y arrangerez les filets de carpes avec des filets de truffes et une queue d'écrevisse au milieu; remettez de la farce et une seconde couche de filets que vous couvrez

avec de la farce. Dorez tout le dessus avec de l'œuf battu pour y faire tenir la peau de carpe que vous aurez coupée de la grandeur du creux de la main pour qu'elle enveloppe tout le dessus; faites cuire dans un four d'une chaleur modérée; servez avec une sauce faite avec les débris de la carpe, vin de Champagne et coulis.

BROCHET EN ÉTUVÉE. — Faites un roux avec de la farine et du beurre ; mouillez avec une pinte de vin rouge, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, basilic; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs, cuits à moitié, un brochet coupé par tronçons après l'avoir écaillé, sel, gros poivre; faites cuire et réduire en sauce liée; ôtez le bouquet; ajoutez-y un pain de beurre, en servant vous y mettrez une bonne pincée de câpres fines entières, un anchois haché. Servez avec des croûtons frits que vous arrosez avec la sauce. Vous pouvez mettre si vous voulez, dans cette étuvée des culs d'artichauts, champignons, laitances de carpes, cornichons et ce que vous jugez à propos.

LAMPROIE GRILLÉE A LA RÉMOULADE. — Faites cuire votre lamproie, après l'avoir coupée en morceaux d'une longueur de cinq pouces, avec du vin blanc, un morceau de beurre, sel, gros poivre, tranches d'oignons, zestes de carottes et panais, persil, ciboules, une gousse d'ail, clous de girofle, thym, laurier, basilic. Etant presque cuite, vous la retirez pour l'égoutter et la tremper dans le gras de sa cuisson pour la paner de mie de pain. Faites-la griller de belle couleur en l'arrosant légèrement avec un peu d'huile ou de beurre. Servez-la à sec et une rémoulade dans une saucière.

TANCHES A LA BONNE FEMME. — Ayez des tanches limonées et vidées; mettez-les entières dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules,

échalotes, champignons, rocamboles, un peu de basilic, le tout haché très fin ; un verre de vin blanc. Faites mijoter sur le feu et les retournez de temps en temps; assaisonnez de sel, gros poivre. La cuisson faite, mettez-y gros comme une noix de beurre manié avec un peu de farine; faites lier sur le feu en les remuant légèrement; en servant mettez-y un filet de verjus.

TRUITES AU FOUR. — Mettez dans le corps des truites, après les avoir écaillées et vidées, un morceau de beurre manié avec toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre; faites-les mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, champignons, une pointe d'ail, persil, ciboules, un peu de basilic le tout haché très fin. Faites tenir après le plus de marinade que vous pourrez et les panez avec de la mie de pain; arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec le restant de la marinade, et les mettez sur le plat que vous devez servir; faites-les cuire au four; étant d'une belle couleur, vous les servez sans sauce; pressez-y partout un jus de citron.

CAISSES DE SAUMON FUMÉ. — Faites sept ou huit petites caisses de papier en carré, de grandeur de deux bons pouces; ayez du saumon fumé, coupé en filets émincés que vous mettez une demi-heure dans de l'eau pour les faire revenir; après les avoir égouttés, vous les mêlez avec du bon beurre, gros poivre, point de sel, champignons, persil, ciboules, échalotes, un peu de basilic, le tout haché très fin. Mettez le saumon dans les petites caisses, panez-le dessus avec de la chapelure de pain très fine et quelques gouttes d'huile par dessus. Faites cuire sur un petit feu. En servant pressez-y un jus de citron, ou d'orange.

ESTURGEON A LA HATE. — Prenez un morceau d'esturgeon, et le coupez en tranches fort minces, de la grandeur que vous voulez; mettez-les dans une casse-

role avec un morceau de beurre, et les passez sur le feu. Vous les retournez à mesure qu'elles blanchissent. Il faut peu de temps pour les cuire; en les retirant vous les assaisonnez de sel, gros poivre. Mettez dans la casserole de la cuisson deux verres de vin rouge, une pincée de chapelure de pain fine, ou deux cuillerées de coulis maigre, persil, ciboules, échalotes hachés; faites bouillir deux ou trois bouillons à grand feu. Etant réduit au point d'une sauce, vous y remettez les tranches d'esturgeon, seulement pour les faire chauffer sans bouillir, avec des câpres hachées; servez garni de croûtons frits.

SOLES EN HATEREAUX. — Ayez des petites soles que vous écaillez, videz et lavez, séparez chacune en deux, en ôtant l'arête et les appropriez. Prenez le dedans du plus épais de la chair que vous hacherez avec un peu de carpe ou autre poisson pour en faire une farce avec de la mie de pain desséchée avec de la crème, un morceau de beurre, persil, ciboules hachées, et liez avec quelques jaunes d'œufs. Mettez cette farce sur les filets de soles et les roulez; ficelez-les et les faites cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon et bon assaisonnement, étant cuites, égouttez-les et mettez refroidir; trempez-les dans une pâte, faite avec de la farine, un peu d'huile, sel, et délayez avec du vin blanc. Faites frire; servez garnies de persil frit.

MAQUEREAUX A LA FLAMANDE. — Mettez dans le corps des maquereaux un bon morceau de beurre manié avec persil, ciboules, échalotes hachés, sel, gros poivre, et les enveloppez dans du papier bien beurré; faites-les cuire sur le gril, ôtez le papier et les servez avec la sauce que vous voudrez.

FILETS DE MORUE A LA PROVENÇALE. — Hachez une gousse d'ail, deux échalotes, persil, ciboules et les pas-

sez sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y de la morue cuite, égouttée et levée par filets, avec deux pains de beurre, un demi-verre d'huile, gros poivre, le jus d'un citron; sautez sur le feu sans bouillir, jusqu'à ce que le beurre et l'huile soient liés ensemble.

PATE D'AMIENS EN PATE FINE. — Faites une pâte ferme et bien liée avec un quart de farine, une livre de beurre, du sel et de l'eau chaude; laissez reposer deux heures avant que de vous en servir. Videz et troussez en poule deux canards bien gras; faites-les revenir sur la braise et lardez-en la chair avec des lardons; assaisonnez de sel, gros poivre, thym, laurier, basilic, coriandre, un peu de muscade, clous de girofle, un peu de cannelle, le tout haché comme en poudre; abattez la pâte de l'épaisseur de deux écus; mettez-y dessus les canards bien assaisonnés, et les couvrez de bardes de lard épaisses, et beaucoup de bon beurre; mettez une abaisse de pâte dessus, comme dessous, et les faites tenir ensemble, en les frottant légèrement avec de l'eau; relevez tous les bords en les faisant remonter jusqu'en haut; étant fini de dresser en forme carré, dorez avec de l'œuf battu, et le faites cuire trois heures. Ayez attention qu'il ne prenne pas trop de couleur. Retirez-le dans un endroit frais; quand il sera à moitié froid, vous le nourrirez encore en y mettant un demi-setier de restaurant, qui soit assez fort pour se tourner en gelée; ce qui vous sera facile, en y mettant la moitié d'un jarret de veau; mêlez avec le restaurant deux cuillerées d'eau-de-vie, un quarteron de beurre; faites bouillir un instant. Et à moitié froid, mettez-le dans le pâté; quand il sera presque froid, bouchez-en bien la cheminée; renversez-le sens dessus sens dessous sur un plat, ce qui fera que l'assaisonnement qui se trouve au fond se mêlera également dans le pâté, et la nourriture se trouve au-dessus; ce qui lui donne bon goût et bonne mine.

GATEAU A LA POLONAISE. — Délayez deux poignées de farine avec une chopine de crème, une demi-livre de graisse de bœuf fondue et passée au tamis, un quarteron de sucre en poudre, une demi-livre de raisin sec haché, fleurs d'oranger pralinées hachées, un poisson d'eau-de-vie, coriandre en poudre, très peu de sel fin. Beurrez une casserole; mettez-y votre composition; faites cuire une heure au four, servez glacée de sucre.

CRÈME A LA NOURRICE. — Délayez six jaunes d'œufs et deux blancs, avec une cuillerée de farine, une chopine de crème, sucre, citron, fleurs d'oranger pralinées, macarons, le tout haché; tournez sur le feu; étant bien lié, vous l'étalez sur le plat et le faites mijoter longtemps sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il soit bien gratiné, et passez la pelle rouge dessus pour lui donner belle couleur.

BEIGNETS A LA MARIÉE. — Videz et pelez des pommes de reinette entières, et les coupez de l'épaisseur de deux écus en forme de bague; mettez-les mariner cinq ou six heures avec de l'eau-de-vie, sucre, citron vert, eau de fleur d'oranger; étant bien égouttées, vous les trempez dans une pâte à frire et faites frire ; servez chauds, après les avoir glacés de sucre.

BEIGNETS A L'ESPAGNOLE. — Tournez des oranges douces pour ôter la superficie de la peau; faites-les bouillir un moment dans de l'eau; après coupez-les en quatre et les faites cuire en compote, et réduire le sirop qui s'attache après les oranges ; étant froides vous les trempez dans une pâte à frire délayée avec vin d'Espagne, faites frire et glacez de sucre. L'on en fait de cette façon avec bergamote et citron.

ROTIES DE BRETAGNE. — Délayez de bon beurre de Bretagne avec un peu de gros poivre, une bonne pincée de

petites herbes à fournitures de salade hachées très fin, et un jus de citron; étendez-le sur des rôties de pain grillées bien blondes et toutes chaudes, dressez sur le plat.

POMMES EN FARBALAT. — Ayez de belles pommes de reinette que vous pelez ; laissez entières et ôtez les pépins; faites-les cuire aux trois quarts avec du sucre et un peu d'eau; que le sirop s'attache après en restant entières. Etant froides, mettez dessus et dessous une petite abaisse de feuilletage mince; garnissez-les autour avec des petites bandes de même pâte coupées avec une videlle, de façon que cela forme un farbalat; finissez en faisant une petite rosette au-dessus; faites cuire au four et glacez de sucre; étant froides, vous les remplissez de la confiture que vous voulez; enveloppez de feuilletage mince; appliquez dessus d'autre feuilletage coupé en fleurs; faites cuire au four. Servez glacées de sucre.

HUITRES EN COQUILLE. — Faites blanchir les huîtres dans leur eau, et étant prêtes à bouillir, retirez-les pour les égoutter; prenez le plus clair de leur eau que vous faites bouillir et réduire en petite sauce avec deux pains de beurre, basilic en poudre, gros poivre, un peu de coulis, échalotes, persil, ciboules hachés. Mettez plusieurs huîtres dans une grande coquille avec de la sauce; panez de chapelure de pain; faites prendre couleur au four; en servant, pressez-y un petit jus de citron.

OMELETTE AU JOLI-CŒUR. — Ayez des épinards passés au beurre sans être hachés; des laitances de carpes et queues d'écrevisses cuites en ragoûts, des anchois en filets bien dessalés, des filets de pain passés au beurre; faites deux omelettes que vous étendez sur la table, et mettez dessus une rangée d'épinards, une d'anchois, une de laitances, une de pain, une de queues d'écrevisses; continuez de cette façon, et roulez les ome-

lettes, coupez-les en rouelles; arrangez sur le plat; faites chauffer. Servez avec une bonne sauce.

ŒUFS AU PRÉVOT. — Ayez un petit ragoût de salpicon bien cuit, fini de bon goût, fait avec du petit lard, champignons et oignons. Mettez du lard fondu dans le fond du plat que vous devez servir; cassez dessus des œufs comme au miroir; assaisonnez de peu de sel, gros poivre; en cuisant, versez de temps en temps par-dessus du lard bien chaud, pour faire cuire le dessus. En servant, ôtez la graisse; pressez sur les œufs un petit jus de citron, et les masquez avec le salpicon.

RIZ MERINGUE. — Ayez du riz bien cuit avec du lait et un peu épais, mettez-y du sucre fin, fleurs d'oranger pralinées, citrons confits hachés, quatre jaunes d'œufs; délayez bien ensemble, et dressez sur le plat; fouettez six blancs d'œufs, étant bien en neige, mettez-y du sucre fin, et les mettez sur le riz en les unissant en dôme; poudrez le dessus de sucre fin, faites prendre couleur une demi-heure dans un four très doux.

PETITS POIS A LA CRÈME. — Mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, un bouquet, passez-les longtemps sur un moyen feu, et les mouillez avec quelques cuillerées d'eau chaude seulement pour empêcher qu'ils ne se racornissent; étant presque cuits, mettez-y un peu de crème double; rachevez de cuire, et y mettez un peu de sel, un demi-pain de beurre manié de farine; faites lier sur le feu; qu'il ne reste point de sauce.

OIGNONS A L'ITALIENNE. — Ayez les plus gros oignons que vous pourrez; étant pelés avec la pointe d'un petit couteau, vous les creusez en dedans le plus que vous pouvez, et les remplissez d'un bon salpicon cru, ou une bonne farce de volaille; faites-les cuire entre des bardes

de lard, une tranche de jambon, sel, gros poivre et un peu de bon bouillon, vous les servirez avec une sauce à l'Italienne.

ÉPINARDS A LA SAINT-CLOUD. — Ayez des épinards blanchis, pressés et hachés; passez-les longtemps sur un petit feu avec quelques pains de beurre, une tranche de jambon, un bouquet de ciboules, deux échalotes; singez et mouillez de coulis, et de crème double; faites mijoter, assaisonnez à propos; laissez réduire; qu'ils soient bien liés; ôtez le bouquet et le jambon.

ARTICHAUTS AU BACHA. — Faites une sauce avec du beurre, persil, ciboules, échalotes, champignons hachés; passez sur le feu; singez; mouillez de bon bouillon; laissez réduire; en finissant mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec cerfeuil haché, du verjus, sel, gros poivre, muscade; faites lier et servez dessus des culs d'artichauts cuits dans un blanc et bien égouttés.

TRUFFES EN PUITS. — Ayez de grosses truffes bien nettoyées; videz-les en dedans avec une petite cuillère sans les rompre; hachez ce que vous avez ôté avec quelques foies gras, moelle de bœuf, sel, gros poivre, persil, ciboules, et liez de quelques jaunes d'œufs; mettez cette farce dans les truffes; bouchez les trous du premier morceau que vous avez ôté; faites-les cuire entre des bardes de lard, tranches de veau, de jambon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes. La cuisson faite, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce pour la lier; faites bouillir pour dégraisser et la faire réduire. Passez au tamis. Un jus de citron en servant sur les truffes.

GRILLAGE DE BIGARADES. — Il se fait avec les écorces des oranges, dont on a pressé le jus, que vous

coupez en petits filets et les faites bouillir trois ou quatre bouillons dans l'eau; les égouttez, et les mettez dans un sucre cuit à la grande plume et les remuez ensemble, jusqu'à ce qu'ils seront d'une belle couleur grillée et les dressez en forme de macarons sur des feuilles de cuivre frottées avec un peu d'huile; jetez du sucre fin dessus et les faites sécher à l'étuve; il faut mettre une fois plus pesant de sucre que vous n'avez d'écorce de bigarades.

GELÉE DE POMMES DE ROUEN. — Vous prenez des pommes sans tache, les pelez et les coupez en tranches minces et les lavez dans plusieurs eaux en les frottant; mettez-les dans un vaisseau couvert avec beaucoup d'eau, et les faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit beaucoup réduite, et que la décoction soit gluante, que vous la passez dans un tamis ou serviette claire. Mesurez ce jus, mettez sur le feu autant de sucre clarifié que vous ferez réduire au cassé, et y versez en douceur le jus de pommes; faites bouillir un bouillon et l'écumez en l'ôtant un moment du feu ; après vous le remettrez bouillir jusqu'à ce qu'il tombe en nappe en le versant de l'écumoire. Et mettez cette gelée dans les pots.

CERISES A L'EAU-DE-VIE. — Vous écrasez un peu de framboises, des mûres et des cerises, pour en tirer une chopine de jus ou trois demi-setiers que vous mettez après l'avoir passé au clair, avec une pinte d'eau-de-vie et deux livres de sucre que vous mêlez ensemble; quand le sucre est fondu, mettez dans des bouteilles de belles et grosses cerises claires, mûres à propos, vous coupez la queue à moitié, et mettez dessus l'eau-de-vie mêlée avec du sucre; il faut que les cerises trempent dedans. En hiver l'on se sert de ces cerises pour mettre au caramel, ou pour glacer au blanc.

MOUSSE DE CAFÉ. — Pour trois demi-setiers de crème, vous y mettez trois tasses de café très fort avec de l'eau (deux onces de café pour chaque tasse); étant tiré au clair, vous y délayez cinq jaunes d'œufs frais, une demi-livre de sucre et trois demi-setiers de crème double. Fouettez le tout, à mesure qu'elle mousse, vous la levez avec une cuillère percée pour la mettre sur un tamis, et un plat dessous. Vous continuez de cette façon jusqu'à la fin.

FROMAGE DE PISTACHE GLACÉ. — Vous faites bouillir cinq à six bouillons une pinte de crème double avec une demi-livre de sucre, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger. En l'ôtant du feu, vous y mettrez cinq ou six jaunes d'œufs frais, que vous faites lier sur le feu sans bouillir, ensuite vous délayez dans la crème un quarteron et demi de pistaches pilées fin pour les pouvoir passer au tamis. Mettez-la prendre à la glace, étant prise vous la travaillez avec la houlette et la mettez dans le moule à fromage pour le remettre à la glace, jusqu'à ce que vous le serviez; alors vous trempez le moule dans de l'eau bien chaude pour le détacher, et le renversez tout de suite dans ce que vous devez le servir.

L'AGRONOME

OU DICTIONNAIRE PORTATIF DU CULTIVATEUR

Cet ouvrage de Pons Augustin Alletz, publié en 1760, n'est qu'un remaniement de la célèbre Maison Rustique *de Charles Estienne et Liébaut qu'avaient déjà revisée Liger en 1700 et La Bretonnière en 1755; Bastien en donnera d'ailleurs en 1798 une rédaction nouvelle. Ancien oratorien, puis avocat, Alletz est l'auteur d'un grand*

nombre d'ouvrages historiques et religieux; celui qui nous occupe fut écrit par un gentilhomme campagnard soucieux de bonne chère. « Au lieu d'amener chez lui le cuisinier de quelque Richard de Paris, nous avons cru, dit Alletz, devoir lui communiquer quelques leçons des meilleurs maîtres en ce genre, afin que sur le nombre de différents apprêts que nous lui présentons il pût choisir ceux qui lui plairaient davantage, ou ceux qui sont de plus facile exécution. »

FOIE DE VEAU A L'ÉTUVÉE. — On le doit couper par tranches de l'épaisseur d'un doigt après en avoir ôté les nerfs, faire fondre du beurre dans une poêle et y faire cuire dedans les morceaux de foie, assaisonnés de sel et de poivre, les retourner quand ils sont cuits d'un côté, ensuite les retirer, et les mettre cuire avec beurre, persil, ciboule, pointe d'ail, le tout haché et passé un peu à la poêle, avec une pincée de farine, y mettre un demi-setier de vin blanc, et faire bouillir un instant la sauce.

FROMAGE BOURGEOIS. — Prenez trois chopines de lait frais tiré de la vache, un demi-setier de bonne crème. Délayez-y deux jaunes d'œufs frais; mettez-y cinq onces de sucre en poudre et un peu d'eau de fleur d'oranger. Mêlez le tout ensemble et le faites tiédir dans une terrine sur de la cendre chaude. Mettez-y un peu de présure que vous aurez délayée et l'y mêlez. Faites cailler votre lait à petit feu, puis laissez-le refoidir. Mettez un morceau d'étamine de soie sur un moule à fromage, faites-y dégoutter votre caillé dedans, l'espace de deux heures, mettez une assiette ou porcelaine sur le fromage et renversez dedans.

FROMAGE A L'ITALIENNE. — Prenez une chopine de bonne crème; mettez-y deux pincées de gomme adra-

gante en poudre, deux zestes de citron. Fouettez le tout ensemble dans une terrine, que le tout soit lié et épais; mettez-le dans un panier d'osier garni d'un linge blanc, laissez-le égoutter une heure, et dressez-le sur une assiette avec du sucre en poudre dessus.

HOCHEPOT. — Coupez le bas bout d'une poitrine de bœuf par morceaux de deux pouces de long. Faites-la blanchir à l'eau, puis mettez-la dans une marmite, que vous aurez garnie de tranches de bœuf; ajoutez-y beaucoup de carottes et de panais; mettez sel, poivre, fines herbes, six oignons, un morceau de jambon; mouillez-la de bouillon. Couvrez la marmite: mettez feu dessous et dessus. Le tout étant cuit, videz-le dans une casserole; passez le bouillon où a cuit la viande. S'il y en a trop, faites-le bouillir pour le diminuer. Dégraissez-le bien; ayez soin qu'il soit de bon goût. Faites un roux dans une casserole avec beurre et farine; mouillez-le de votre bouillon, qu'il ait belle couleur, mettez-y du persil haché, et versez-le sur vos morceaux de bœuf avec les carottes autour.

MÉTHODE POUR CONSERVER LONGTEMPS LES POIRES. — 1° Il faut cueillir avant leur parfaite maturité des poires d'hiver et particulièrement le Colmar et le Bezy, car ce sont les meilleures pour faire sécher. Dans les provinces septentrionales de la France, cette récolte se doit faire à la fin d'octobre, et au mois de novembre dans les méridionales; on doit les cueillir avec leurs queues et par un beau jour.

2° Les faire à demi-cuire dans un chaudron d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles mollissent un peu, ensuite les mettre sur des claies pour les faire égoutter, puis les peler et leur laisser la queue. A mesure qu'on les pèle les mettre sur des plats la queue en haut: elles y jetteront un sirop qu'on mettra à part.



3° Mettre ces poires ainsi pelées la queue en haut sur des claies dans un four, dont on vient de retirer le pain, ou d'une chaleur à peu près semblable; les y laisser l'espace de dix à douze heures. Dans cet intervalle, mettre du sucre dans le sirop que les poires ont rendu; c'est-à-dire, demi-livre par livre de sirop et chopine d'eau-de-vie, avec de la cannelle et des clous de girofle, et laissez infuser ce mélange dix à douze heures sur les cendres chaudes.

4° Après avoir retiré les poires du four, les tremper dans ce sirop, puis les remettre au four qui doit être au même degré de chaleur, mais plutôt moindre que plus fort.

5° Les retirer du four et les tremper de nouveau dans le sirop pour leur donner une seconde couche de vernis, et les remettre pour la troisième fois au four, lequel doit être d'une chaleur moindre que les autres, et les y laisser jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment sèches; ce qu'on connaît lorsqu'elles ont une couleur de café clair, et que la chair en est ferme et transparente. Enfin, lorsqu'elles sont bien refroidies, on doit les envelopper dans du papier blanc et les serrer dans des boîtes de sapin bien propres: c'est le moyen de conserver très longtemps cette sorte de fruit. Il aura encore un goût plus parfait, si on le mange quelques mois après cette préparation.

L'ART DE BIEN FAIRE LES GLACES D'OFFICE

par Émy

« *Comme il est très certain que nos Glaces sont supé-*
« *rieures à celles que l'on faisait il y a vingt années, et*
« *que l'on peut dire que nous avons acquis toutes les*

« *connaissances possibles pour les rendre parfaites, j'ai* « *cru que je pouvais donner les moyens de bien faire* « *ces délicieux rafraîchissements, et de mettre au fait en* « *très peu de temps ceux qui désirent apprendre l'Of-* « *fice, et les limonadiers.* » ...« *Il y a bien, ajoute Emy,* « *deux ou trois Officiers qui en ont fait mention; mais* « *depuis vingt ou trente ans, les goûts sont bien changés.* « *Les temps ont donné de l'émulation; en voulant mieux* « *faire les uns que les autres, on est parvenu au point* « *de perfection.* »

Par les recettes suivantes, on jugera que l'Art des glaces, inventé par Alexandre le Grand, selon l'assertion de Charles de Mytilène, avait fait en l'an du Seigneur 1768 de notables progrès.

GLACE D'ANANAS. — La rareté de ce fruit et son bon goût le rendent précieux. L'ananas est meilleur à prendre en glace qu'à le manger dans son naturel; le sucre, le citron, et l'ananas font ensemble un agréable mélange; ces trois choses bien proportionnées font des glaces parfaites.

Un ananas de grosseur ordinaire fait quinze à dix-huit tasses de glace: râpez l'ananas sur une râpe bien échaudée, un tamis à glace dessous, et une terrine dessous le tamis: l'ananas étant râpé, faites-le passer sur ce tamis avec une cuiller ce qui pourra se passer ; il faut le piler avec du sucre en poudre, et continuez de le passer jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un peu de filandres. Jetez trois ou quatre cuillerées d'eau sur ces filandres pour en tirer toute leur saveur. Selon comme l'ananas est mûr vous emploirez le sucre; s'il est mûr, mettez le sucre au lisse froid. S'il n'est pas bien mûr, mettez le sucre au lisse chaud; d'une façon ou d'autre il faut le sucre au lisse; ajoutez à la composition un jus de citron ou deux, si l'ananas est bien mûr, ce qui fera sortir le goût et rendra la congélation excellente. Quand vous croirez la

composition bien, ni trop épaisse ni trop claire, suffisamment sucrée, repassez-la au tamis pour bien mêler le tout ensemble et faites prendre.

GLACE DE FRAISE. — Il faut choisir les fraises bien mûres et de bonne odeur, fraîchement cueillies, elles ont plus de parfum. Epluchez vos fraises, jetez-les dans de l'eau de puits bien fraîche pour ôter le sable qu'elles peuvent avoir, ce qui rendrait les glaces croquantes, retirez-les de l'eau tout de suite, laissez égoutter et passez-les sur un tamis à glace, une terrine dessous pour recevoir la marmelade. Tout étant passé, mettez du sucre cuit au petit lisse, mettez-en peu parce que la fraise porte son sucre, si elle est bien mûre.

Vous pouvez faire cette composition plus épaisse et plus grasse que tout autre fruit, parce qu'elle prend aisément; faites prendre.

Si vous avez de la marmelade de cerise ou de framboise, mettez-en un peu, ce qui donnera bon goût.

GLACE DE CRÈME A LA VANILLE. — Il faut quatre jaunes d'œufs pour une pinte de crème, environ un quarteron de sucre. Mettez quatre jaunes d'œufs frais dans une poêle ou un poêlon, un peu de sucre en pain, battez le tout; mêlez ensuite la crème peu à peu pour délayer les jaunes d'œufs, ajoutez-y un demi ou un brin de vanille s'il est petit, que vous couperez par petits morceaux, mettez un très-petit morceau de cannelle, ce qui fera sortir le goût de vanille, et la rendra très agréable; mais il en faut peu, le trop efface le goût de vanille. Tout étant ensemble, mettez sur un feu doux pour faire épaissir cette crème sans qu'elle bouille, c'est-à-dire qu'elle ne fasse que fumer, ce qui fait évaporer la partie séreuse qui est considérée comme de l'eau. Faites attention de la bien tourner avec une cuiller de bois ou d'argent. Tournez donc la crème jusqu'à ce qu'elle soit

bien épaisse, comme une bouillie claire; lorsqu'elle sera à point, ôtez-la du feu et passez-la au tamis. Laissez refroidir et faites prendre.

GLACE DE CRÈME NATURELLE A L'ITALIENNE. — Pilez un quartier de cédrat, un quartier d'orange, deux ou trois abricots, le tout confit; étant pilé, délayez cette marmelade avec une pinte de crème douce, ensuite passez le tout au tamis à glace; avec une cuiller faites passer tout ce que vous pourrez, sucrez avec du sucre en poudre, et faites prendre.

Si vous voulez préparer cette crème avec des blancs d'œufs, fouettez quatre blancs d'œufs; mais il faut qu'ils soient bien fermes et bien fouettés en neige, ensuite délayez-les avec une pinte de bonne crème double et sucrez avec du sucre en poudre et continuez comme il est dit ci-dessus.

GLACE DE MARASQUIN. — D'entre toutes les liqueurs, il faut distinguer le marasquin, son goût s'unit très bien à l'acide du citron: il faut se ressouvenir en faisant la composition, que les spiritueux et acides sont difficiles à congeler; observez donc une juste proportion pour composer cette espèce de glace, et vous parviendrez à la faire bonne.

Zestez quatre citrons dans du sucre au petit lisse. Laissez infuser ces zestes cinq minutes sans plus; ensuite pressez huit jus de citrons dans ce même sucre; ajoutez-y un verre d'eau si le sucre est trop fort et un petit verre de Marasquin (s'il est de bonne qualité); passez cette composition trois ou quatre fois au tamis de soie, pour bien unir toutes les parties; goûtez-la pour vous assurer s'il y a suffisamment de sucre et de Marasquin; étant certain que ces goûts sont proportionnés, faites prendre.

Forcez tout de suite de sel ou salpêtre pour que l'action du froid soit plus prompte et le degré plus grand.

FROMAGE AUX ÉPINGLES OU A L'ANGLAISE. — L'on nomme ces fromages aux épingles, parce que la composition ne reçoit qu'une première congélation; on la met toute liquide dans le moule, on la fait prendre sans la remuer ni la travailler: ce qui fait que les parties se désunissent, la plus aqueuse se glace la première; ce qui forme ces filets de glace, que l'on nomme en terme glacier, épingles. On fait des fromages aux épingles avec toutes les compositions de fruits ou de crèmes que l'on sert en tasses, mais point avec des crèmes cuites.

MOUSSE AU CHOCOLAT. — Râpez une demi-livre de chocolat, et faites-le ressuyer dans un poêlon sur un feu doux.

Remuez bien avec une cuiller pour qu'il s'amollisse également: lorsqu'il sera bien mou, mettez peu à peu de la crème pour le délayer jusqu'à la quantité d'une pinte ; passez ensuite au tamis un peu clair, pour achever de bien dissoudre le chocolat; sucrez à propos, parce que le chocolat ne l'est pas suffisamment, laissez refroidir. Ensuite fouettez la crème avec un fouet de buis ou d'osier. Il ne faut fouetter que sur les bords de la terrine, et jamais dans le milieu de la crème, parce que cela lui donnerait trop de corps, et l'empêcherait de bien mousser.

A mesure que la mousse se forme dessus, il faut avoir une cuiller percée ou une écumoire pour l'ôter, et la mettre sur un tamis clair, et une terrine dessous pour recevoir la crème qui dégoutte de la mousse: continuez de fouetter et d'ôter à mesure toute la mousse qui se forme. Emplissez-en ensuite des gobelets et placez-les dans une cave à mousse sur de la glace mêlée de sel ou de salpêtre; couvrez la cave de son couvercle et mettez dessus de la glace, du sel ou du salpêtre; pour les conserver fraîchement jusqu'au moment de les servir.

L'ALBERT MODERNE

OU NOUVEAUX SECRETS ÉPROUVÉS ILLICITES

Cet ouvrage anonyme est attribué à Pierre Joseph Buc'hoz, naturaliste et botaniste messin, dont l'œuvre ne comporte pas moins de 200 volumes de toutes tailles, sans compter 95 in-folios. L'auteur nous avertit dans sa préface (1768) que son livre n'a rien de commun avec les secrets d'Albert le Grand ni du petit Albert; « il contient, précise-t-il, une collection de différents secrets qui ont été communiqués par la voie des ouvrages périodiques depuis plus de vingt ans. »

*La seconde partie de cet ouvrage, l'*Utilité, *renferme quelques recettes de cuisine; la troisième, l'*Agrément et les Fleurs, *traite des liqueurs et des ratafias.*

SECRET POUR FAIRE CAILLER LE LAIT EN UN INSTANT. — Lorsque vous voudrez faire un fromage sur le champ, au lieu d'avoir recours à la présure dont le mélange avec le lait est dégoûtant pour bien des personnes, ayez un vaisseau bien net que vous frotterez au dedans avec du serpolet et du thym sauvage; versez-y ensuite le lait, il se caillera dans le moment.

MÉTHODE POUR BIEN FAIRE LE PETIT LAIT QU'ON DONNE AUX MALADES. — On doit choisir d'abord le meilleur lait et le plus nouveau trait qu'il soit possible d'avoir. On prend plus ou moins selon la quantité qu'on se propose de faire. On le met bouillir sur le feu, et afin de le faire tourner, on y jette à mesure qu'il commence à bouillir un peu de crème de tartre, plus ou moins, selon qu'on s'aperçoit qu'il en faut pour le faire tourner; car il y a des laits qui se caillent plus aisément que d'autres.

Mais le plus communément il faut une demi-once de crème de tartre pour faire cailler une pinte de lait sur le feu. On ne doit jeter cette crème dans le lait qu'au moment qu'il est prêt à bouillir, et on le remue bien avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il fasse du caillebot de fromage. Pour lors, on ôte le lait du feu, et on le passe à travers un linge blanc et fin pour en séparer la partie crasseuse. Ensuite on laisse refroidir la liqueur un bon quart d'heure; puis on prend pour chaque pinte de petit lait quatre blancs d'œufs que l'on bat bien, de manière qu'ils ne fassent plus qu'une écume blanche. On jette ces blancs d'œufs ainsi battus dans le vaisseau où est le lait, et on le remet bouillir une seconde fois sur le feu environ quatre ou cinq minutes. Quand il aura bouilli, il sera clair, supposé qu'on l'ait bien fait tourner la première fois. On le laisse ensuite un peu reposer et refroidir, puis on le passe à travers un tamis dans lequel on a mis deux feuilles de papier brouillard: le petit lait y filtre peu à peu. On peut si on veut le passer à travers un entonnoir où on aura mis pareillement deux feuilles de papier pour le clarifier. Après cette opération, le petit lait ressemble à de l'eau de roche; et il est tel qu'il faut pour les malades.

MOYEN DE TENIR FRAIS LES ŒUFS PENDANT QUELQUES JOURS. — D'abord il faut qu'ils soient nouvellement pondus, ensuite mettez-les dans de l'eau fraîche, et de manière que l'eau passe par-dessus les œufs et changez d'eau tous les jours. Ou bien mettez-les dans des pots, et versez dessus de la graisse de mouton fondue, mais point trop chaude. De cette manière on peut les conserver frais pendant plus d'un mois. On peut encore, pour conserver des œufs frais sans altération un mois et plus, les faire cuire à l'ordinaire; et au bout de ce temps, on les remet en eau bouillante comme s'ils n'étaient pas cuits: ils se tournent en lait de même que le premier jour. Au

reste les œufs les plus propres à conserver sont ceux qui viennent dans le mois d'octobre.

MANIÈRE DE FAIRE LE RATAFIA DE PÊCHES A LA PROVENÇALE. — Pour avoir un bon ratafia de pêches, il faut prendre des pêches qui ne soient ni trop mûres, ni trop vertes, mais cependant des plus belles et de la meilleure espèce que l'on pourra trouver. Vous les pèlerez d'abord et vous ferez ensuite infuser dans l'eau-de-vie le fruit dépouillé de sa peau. Choisissez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité. On y fera infuser de même les pelures, mais dans un vaisseau séparé. La raison de cela est que la peau de pêche a une certaine amertume que l'eau-de-vie ne pourrait bien corriger, si le sirop de la chair de la pêche s'y trouvait mêlé.

On donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil, pour que la chaleur puisse digérer et mélanger ensemble les parties spiritueuses. Lorsqu'au bout de ce temps ou environ, on s'apercevra que l'infusion sera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur pour en nettoyer les noyaux. On cassera ces noyaux pour en avoir les amandes qu'on pèlera et qu'on mettra encore infuser dans la liqueur des pêches pendant cinq à six jours seulement.

On ne touchera point à la liqueur des pelures, que quand l'infusion de la liqueur des pêches avec les amandes sera faite. Alors on mêlera les deux liqueurs ensemble, celle des pelures et celle du fruit. On remuera bien le tout pour que ces liqueurs s'incorporent bien. On mettra une demi-livre de sucre par pinte de liqueur comme on aura mis aussi une livre de fruit ou de pelure par pinte d'eau-de-vie, mesure de Paris. On laissera infuser encore le tout pendant cinq ou six jours, et on passera cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois seulement. On la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées pour s'en servir quand on le voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, et non dans celles où sont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme il a été dit, après que ces liqueurs ont été exposées au soleil. Quand ces amandes et pelures ont suffisamment infusé ensemble pendant cinq à six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc, on exprime tout le jus du marc, et on mêle cette liqueur avec celle des pêches: alors on y joint le sucre dans la même quantité de demi-livre par pinte de liqueur, et on mélange bien le tout qu'on laisse infuser ensemble durant quelques jours, avant d'en remplir ses bouteilles et de les serrer. Ce qui donne une liqueur excellente à boire et un fruit agréable à manger qui se conserve fort bien dans sa liqueur.

MANUEL ALIMENTAIRE DES PLANTES TANT INDIGÈNES QU'EXOTIQUES

par Buc'hoz

Voici de ce même Buc'hoz, médecin du feu roi de Pologne, des recettes culinaires qui virent le jour à Paris en 1771, mêlées à des articles de botanique.

DRAGÉES D'ABRICOTS. — Faites tremper avec de l'eau un peu de gomme adragante pendant vingt-quatre heures; quand elle sera fondue, vous en prendrez le plus épais, que vous mettrez dans un mortier avec de la marmelade d'abricots et du sucre en poudre. Broyez-les ensemble jusqu'à ce que vous en puissiez former une pâte maniable, ensuite vous la mettrez sur une feuille de papier posée sur une table avec du sucre fin dessus et

dessous; abattez cette pâte en douceur avec le rouleau: quand elle sera abattue de l'épaisseur d'un écu, vous en couperez pour en former des ronds de la grosseur d'un pois, ou si vous avez des fers à découper, vous en découperez les cœurs et autres façons et les mettrez à l'étuve pour les faire sécher ; ensuite vous les finirez de la façon ordinaire.

CRÈME D'AMANDES. — L'on met quatre onces d'amandes douces dans de l'eau bouillante pour les peler ; on les tire et les rafraîchit dans de l'eau fraîche ; on les égoutte et on les pile bien, en les arrosant d'un peu d'eau pour les maintenir en leur blancheur ; on a ensuite une chopine de bon lait, avec lequel on délaie le blanc de deux œufs frais, et quatre onces de sucre que l'on fait bouillir à petit feu et consommer d'environ le quart, le remuant incessamment avec une spatule ; quand la crème commence à se former, on y ajoute les amandes qu'on fait bouillir huit à dix bouillons ; on les passe aussitôt par un tamis de moyenne grosseur ; on y joint cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'oranger et on le dresse sur une porcelaine pour la servir froide, garnie autour du petit caramel, et même par dessus une grille que vous dressez sur le col d'une assiette après l'avoir frottée légèrement d'huile.

BADIANE, LIQUEUR. — Pilez en poudre fine six onces de badiane, faites infuser cette poudre pendant quinze jours, dans neuf pintes d'eau-de-vie, distillée au filet médiocre ; si l'esprit est suffisamment imprégné d'odeur, vous vous en tiendrez à cette seule distillation, faute de quoi, après six pintes, vous recommencerez. A la seconde fois, vous vous contenterez de cinq pintes; vous prendrez vos cinq pintes d'esprit, et vous les mêlerez au sirop préparé avec cinq livres de sucre, quelquefois moins, et cinq pintes d'eau : ce mélange contractera un œil désa-

gréable, louche ou laiteux, il faudra le clarifier au blanc d'œuf et filtrer selon l'art ; on teint cette liqueur en violet ou en gris de lin.

PAIN AUX POINTES D'ASPERGES. — Coupez des pointes d'asperges autant qu'il en faut pour un plat et pour emplir un petit pain ; faites-les bouillir à l'eau bouillante, égouttez, passez-les dans une casserole avec bon beurre frais, bouquet, sel et poivre, un peu de farine; faites-leur faire quelques tours sur le fourneau et mouillez d'un jus de veau. Quand elles sont cuites, liez-les avec deux jaunes d'œufs et de la crème, mettez-y un peu de sucre.

Ouvrez un pain chapelé par-dessous, ôtez-en la mie, remplissez-le du ragoût de pointes d'asperges ; rebouchez-le du morceau que vous avez ôté, ficelez-le, mettez-le tremper dans du lait, égouttez-le, faites-le frire dans du saindoux, qu'il prenne belle couleur ; mettez-le mitonner dans le ragoût d'asperges, que la sauce en soit un peu longue; retirez-le, dressez-le dans un plat, votre ragoût par dessus, servez chaudement pour entremets.

EAU DE CERISE OU KIRCH-WASSER. — Pour bien faire cette eau, vous prenez une très grande quantité de cerises ou de merises, vous les ferez fermenter comme pour faire le vin. La fermentation étant à son point, fournissez-vous d'un grand alambic à eau-de-vie garni de son serpentin et de son réfrigérant. Vous jetterez pêle-mêle marc et jus dans la cucurbite que vous emplirez jusqu'aux deux tiers et pas plus; vous distillerez au feu ouvert et au fort filet, jusqu'à ce qu'il ne sorte que du phlegme ; ce que vous connaîtrez en versant lentement de la liqueur dernière sortie sur la tête de mort de l'alambic, et en présentant à la vapeur un papier allumé. Si le feu prend, continuez la distillation ; s'il ne prend pas, concluez qu'il n'y a que du phlegme: il faudra par

conséquent démonter l'alambic. Jetez comme inutile ce qui se trouvera au fond et remplissez-le de nouveau jusqu'au tiers ; recommencez à distiller et réitérez la même chose tant qu'il vous restera quelque chose de votre fermentation ; recueillez alors tout ce que vous aurez extrait d'eau spiritueuse ; elle sera chargée de beaucoup de phlegme. Pour la rectifier, vous la verserez dans la cucurbite d'un alambic ordinaire et vous distillerez au filet médiocre ; vous aurez alors ce qu'on appelle proprement du Kirsch-Wasser.

CERISES EN CHEMISES. — Fouettez un blanc d'œuf; vous en prendrez de la mousse suivant la quantité de cerises que vous voudrez employer ; prenez de belles cerises; coupez-en la queue à moitié et passez-les dans cette mousse ; roulez-les à mesure dans du sucre fin ; soufflez dessus pour qu'il ne reste point trop de sucre ; il faut les ranger à mesure sur un tamis que vous mettrez à l'étuve d'une chaleur douce, jusqu'à ce que vous les serviez.

CHAMPIGNONS AU FOUR. — Mettez-les dans une terrine avec lard, beurre frais, persil, ciboules entières, sel, poivre et muscade ; faites cuire au four ; quand ils seront bien rissolés, prenez-les et servez avec persil frit.

Ou bien :

Prenez-les plus gros, épluchez et les laissez entiers; hachez-en quelques-uns avec persil, ciboules et pointe d'ail ; passez le tout un tour ou deux sur le feu avec de l'huile; dressez sur un plat l'huile par dessus, fines herbes, sel, gros poivre, saupoudrez de mie de pain et mettez au four.

CHOCOLAT DE MARRONS. — On prend huit marrons frais que l'on fait cuire dans une suffisante quantité d'eau ; lorsqu'ils sont bien cuits, on en ôte la pre-

mière peau, et on les dépouille entièrement de la pellicule qui se trouve au-dessous ; on les met ensuite dans les mêmes pots après en avoir jeté l'eau, et on les fait bouillir légèrement dans un poisson de lait. On passe ensuite au travers d'un tamis de crin ou d'une passoire ordinaire et on remet cette pâte claire dans le même pot; on y ajoute un nouveau poisson de lait pour l'éclaircir encore, et un petit morceau de cannelle pour rendre la boisson plus agréable ; on fait bouillir encore un moment, et on y ajoute un morceau de sucre; on agite alors la liqueur avec le moulinet à chocolat pour la faire mousser et on remplit la tasse ; on avalera ce chocolat aussi chaud qu'on pourra le supporter; si l'on n'a que des marrons secs, il faut se contenter de couper le lait avec l'eau dans laquelle on les aura fait cuire.

CONCOMBRES FARCIS POUR PIQUER UNE ENTRÉE DE PIÈCE DE BŒUF. — Choisissez des concombres qui ne soient pas bien gros, pelez-les bien et les videz de leurs semences sans les couper; faites une farce de chair composée de blanc de volaille et, si vous voulez, d'un morceau de veau, le tout bien haché avec du lard blanchi et un peu de graisse blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des truffes et toutes sortes de fines herbes, tout cela bien haché et bien assaisonné ; farcissez-en vos concombres que vous aurez un peu blanchis, mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras ; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux et les laissez refroidir. Faites ensuite une pâte à beignets de farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu, et un œuf, le tout bien battu ensemble ; faites après cela de petites brochettes, passez les morceaux de concombre au travers, de façon que les bouts soient tous du même côté pour les pouvoir piquer dans une pièce de bœuf ; trempez-les dans cette pâte, faites-lès frire dans du beurre affiné ou saindoux que vous

aurez tout prêt, qu'ils aient belle couleur ; votre pièce de bœuf étant dressée avec une sauce hachée de jambon et les marinades par-dessus, piquez-la de ces concombres farcis. Si vous avez de la farce de reste, roulez-la avec la main trempée dans la farine, faites-en de petites boules comme un œuf, faites-les cuire en même temps que vos concombres, le tout doucement, afin que la farce se tienne. On les fait ensuite de la même manière.

FROMAGE GLACÉ DE FRAISES. — Prenez un panier de fraises que vous épluchez et écrasez bien, vous les mêlerez ensuite avec une pinte de crème et trois quarterons de sucre, laissez le tout ensemble pendant une heure, que vous les passerez au tamis. Mettez votre crème dans une sorbetière pour la faire prendre à la glace, lorsque votre crème sera prise, vous la travaillerez comme les glaces, vous la retirerez ensuite de la sorbetière pour la mettre dans le moule à fromage, que vous remettrez à la glace pour la soutenir, jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir ; vous aurez soin de tenir de l'eau chaude dans une marmite ou chaudron, pour enfoncer votre moule jusqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte le moule aisément, vous renverserez votre compotier ou assiette sur le moule et le renversez dessus.

ESPRIT DE GENIÈVRE. — Prenez une assez grande quantité de baies de genièvre bien mûres, écrasez-les, mêlez-y du miel ou de la levure de bière pour exciter la fermentation ; placez les vaisseaux dans lesquels vous aurez mis ce mélange à la cuve sans les boucher ; laissez-les en digestion jusqu'à ce que vous sentiez qu'ils exhalent une odeur forte et vineuse, versez pour lors vos matières dans la cucurbite, avec un tiers d'eau ou environ ; adaptez le chapiteau et distillez au feu ouvert, jusqu'à ce que vous aperceviez que ce qui tombe dans le réci-

pient n'a plus de force, ce seront les phlegmes, il sera temps de cesser. Si vous avez bien opéré, vous aurez un esprit très inflammable et qui produira les effets que peuvent produire les baies de genièvre ; il convient principalement dans les indigestions.

HARICOTS VERTS A LA CRÈME. — Passez vos haricots au beurre dans la casserole ou avec du lard, quand ils ont un peu bouilli ; assaisonnez-les de sel, paquet de ciboules et persil; étant presque cuits, mettez-y de la crème fraîche ou du lait délayé avec des jaunes d'œufs, servez-les ensuite pour hors-d'œuvre ou entremets ; on peut, si l'on veut, y ajouter du sucre.

Ou bien :

Prenez des haricots fort tendres, rompez-en les petits bouts, lavez-les et les faites cuire dans de l'eau. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules hachées. Quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots; après qu'ils sont égouttés, faites leur faire deux ou trois tours sur le feu, après quoi mettez-y une pincée de farine et un peu de bon bouillon et du sel; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. Quand on est prêt à servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, et ensuite un filet de verjus ou de vinaigre ; quand la liaison est prise sur le feu, servez-les pour entremets. On en sert aussi en gras; à la place de liaison, on y met du coulis et jus de veau.

NOIX A L'EAU-DE-VIE. — Prenez des noix tendres, que le bois ne soit pas encore formé, il faut les parer jusqu'au blanc, vous les jetez à mesure dans l'eau fraîche ; vous mettez de l'eau dans une poêle sur le feu, quand elle sera prête à bouillir mettez-y les noix pour les y laisser jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir ; vous avez ensuite d'autre eau bouillante, où vous mettrez un



peu d'alun pulvérisé, mettez-y les noix pour les faire bouillir jusqu'à ce que, les piquant d'une épingle et les levant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes ; vous les retirez pour les mettre dans une eau fraîche de citron. Sur trois livres de noix vous ferez clarifier deux livres de sucre que vous ferez cuire au petit lissé, mettez égoutter les noix et les mettez dans une terrine, vous y verserez dessus le sucre à demi-chaud et vous laisserez ces noix vingt-quatre heures dans le sucre; ensuite vous coulerez le sucre dans une poêle pour le remettre sur le feu et le faire cuire au grand lissé ; vous le mettrez sur les noix quand il sera à moitié refroidi pour les laisser encore vingt-quatre heures ; après vous ferez recuire le sucre jusqu'au petit perlé, que vous remettrez encore sur les noix, quand il sera à demi-froid pour les laisser encore vingt-quatre heures dans le sirop ; vous remettrez ensuite le sucre sur le feu pour le faire cuire au grand perlé, vous mettrez alors dans le sucre autant d'eau-de-vie que vous avez de sirop, que vous mettrez sur le feu avec les noix et le sucre, vous les ferez frémir ensemble pendant trois ou quatre minutes et vous mettrez dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

PÊCHES AU CARAMEL. — Mettez égoutter des pêches confites à l'eau-de-vie, pour les faire sécher à l'étuve ; faites cuire du sucre au caramel, que vous tiendrez chaudement sur un petit feu, sans qu'il bouille ; prenez des pêches une à une, pour les retourner dans le sucre avec une fourchette ; vous y mettez, en les retirant, un petit bâton, pour les faire égoutter sur un clayon; il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air ; vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au sec.

PETITS POIS A LA RAMBOUILLET. — Lavez-les à l'eau chaude, égouttez-les sur un tamis, passez-les sur

un fourneau avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet ; mouillez-les de bouillon et d'une cuillerée de réduction. A demi-cuits, mettez-y une cuillerée de coulis, un peu de sucre et du sel à la fin; quelques croûtons passés au beurre en servant.

ÉTRENNES AUX VIVANTS

Ce charmant almanach parut à Paris en 1786 chez le libraire Guillaume Leclerc qui vendait aussi des livres de cuisine; il renferme quelques recettes qui sont, dit la préface « des étrennes bien plus importantes que n'en offrent le Colombat, l'Etrenne Mignonne ni l'Almanac Royal. »

BLANQUETTES. — On passe la viande sur le feu avec du beurre, des champignons en tranches, un bouquet de fines herbes; on y ajoute une pincée de farine, du bouillon. Le tout doit bouillir une heure et demie et réduire sa sauce. En servant on y met une liaison de jaunes d'œufs et de crème, un jus de citron ou du verjus.

CRÈME VELOUTÉE OU VIERGE. — On fait réduire à une chopine trois demi-setiers de crème, dans lesquels on a jeté du citron vert, de la coriandre, de la cannelle et du sucre. Quand cela est tiède, on y délaie la grosseur d'un pois de présure, ou trois peaux de gésiers hachées, puis on passe la crème promptement pour la faire prendre entre deux cendres chaudes; elle se sert froide.

CRÈME AU GRATIN. — On la fait avec une chopine de crème, dans laquelle on délaie deux petites cuillerées

de farine et six jaunes d'œufs avec du citron, de la fleur d'oranger, et des macarons hachés, que l'on jette et que l'on remue dedans avec du sucre en poudre. Il faut que cela cuise dans le plat sur un feu doux, afin que, sans se brûler, la crème se fasse au gratin.

POÊLE. — On apprête le fond d'une casserole pour recevoir telle viande que l'on voudra faire cuire, en y mettant de la rouelle de veau, un peu de jambon coupé mince. Puis on met dans une autre casserole, soit viande de boucherie, soit volaille ou gibier, avec lard fondu ou bonne huile, fines herbes et champignons hachés, un peu de sel, gros poivre, pour retourner le tout ensemble sur le feu, sans lui laisser prendre couleur. Après cela on renverse tout ce qui est dans cette casserole-ci dans l'autre où sont les viandes apprêtées pour le recevoir, et par-dessus le tout on étend des bardes de lard, puis on couvre bien la casserole pour la mettre sur des cendres chaudes cuire à petit feu. Quand la viande assaisonnée, qui vient d'y être mise, sera à moitié cuite, il faudra y verser un demi-verre de vin de Champagne. Quand elle sera tout à fait cuite, il faudra la dresser seule sur un plat, laisser le veau et le jambon au fond de la casserole, verser dessus un peu de coulis pour l'y faire bouillir quelques minutes, le dégraisser, le passer et le mettre ensuite sur la viande qu'on a dressée sur un plat. Quelques personnes, pour que cette poêle soit blanche, y mettent deux tranches de citron vert dont elles ôtent la peau.

DIABLOTINS. — On humecte du chocolat avec un peu de bonne huile pour en faire de petites boulettes que l'on aplatit un peu ; elles doivent être glacées ensuite avec du sucre fin ou de la nonpareille blanche mises à l'étuve jusqu'à ce qu'elles soient sèches. On en fait de différent goût, car on met dans le milieu de ces diablotins tantôt

un grain de verjus confit, tantôt une pistache; quelquefois on les pique de canelas.

DES TORETTES. — C'est un pain mollet lardé de petit lard; on le coupe en tranche avec un tranche-lard, et on trempe chaque morceau dans de l'œuf battu pour le faire cuire à petit feu. Il y faut une sauce relevée et claire.

SALADE DE BETTERAVE. — On coupe de la betterave par tranches fort minces, on l'arrange au fond d'un saladier, et l'on met dessus de petits oignons blancs cuits, câpres, anchois, cornichons ou blé de Turquie confit; le tout arrangé de manière qu'il forme un dessin.

FIGUES CONFITES AU LIQUIDE ET AU SEC. — Il faut les cueillir à moitié mûres, les piquer avec la pointe d'un couteau du côté de la queue, les faire bouillir quelques instants dans de l'eau, qu'on ôte ensuite du feu, et dans laquelle on les laisse un peu reverdir; il faut pour cela qu'elles soient couvertes. Quand elles sont vertes, on les met dans de l'eau fraîche; après on les égoutte et on les fait bouillir un peu avec autant pesant de sucre cuit au perlé, pour les mettre ensuite à l'étuve, où on les laisse jusqu'au lendemain. Le temps venu, on prend le sirop qui a servi la veille, pour le faire bouillir et le verser sur les figues. Il faut après cela laisser le tout ensemble jusqu'au lendemain où, pour finir, on fait bouillir le sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé, et on y met bouillir les figues pendant deux minutes; après quoi, on met le tout dans des pots. Les figues au sec ne diffèrent des figues au liquide, que parce qu'au lieu de les laisser dans leur sirop, on les en retire, on les poudre de sucre, puis on les fait sécher à l'étuve.

LA CUISINIÈRE RÉPUBLICAINE

Madame Merigot, qui tenait une boutique de libraire, 38, quai des Augustins, et avait publié en 1782 les Etrennes de Cadmus enseignant l'orthographe aux Dames, *imprima au cours de l'an III sa* Cuisinière républicaine.

Voici en quels termes l'auteur nous présente son travail.

« *La simplicité et l'économie ayant dirigé l'éditeur dans le choix des manières d'accommoder les Pommes de terre, il a cru ne pas devoir parler de la supériorité de leur farine pour les pâtisseries, ni d'une infinité d'autres ragoûts recherchés; mais ayant pour objet d'étendre leur consommation, en la variant par des apprêts simples et faciles, il engage les personnes qui auraient des procédés qu'il ignore, à les lui faire connaître.* »

DIVERSES MANIÈRES D'APPRÊTER LES POMMES DE TERRE.

EN SALADE. — Lorsque les pommes de terre sont cuites, on les coupe et les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, des fines herbes, sel et poivre; ou en place d'huile, du beurre ou de la crème. Cette salade se mange chaude ou froide. On les met encore en salade à l'huile, au vinaigre, sel, poivre, avec des betteraves jaunes et des cornichons coupés par tranches.

A LA MAITRE D'HOTEL. — Lorsque les pommes de terre sont cuites, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboule, sel, gros poivre; passez-les sur le feu, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon et un filet de vinaigre.

A LA SAUCE BLANCHE. — Lorsqu'elles sont cuites, pelez-les le plus chaud possible et coupez-les bien promp-

tement; ensuite, arrangez-les sur un plat et versez dessus une sauce blanche, faite avec de la farine de pommes de terre. On observe que cette fécule devrait remplacer habituellement la farine de froment, dans les circonstances où elle est employée pour la cuisine, puisqu'elle fait des sauces blanches moins visqueuses, moins collantes et plus légères à l'estomac.

A LA NANETTE. — Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine, mouillez-le avec du bouillon gras ou du bouillon de racines, mettez-y les pommes de terre que vous pelez sans les faire cuire; il faut les couper par morceaux un peu minces: mettez-y du sel, du poivre, un bouquet de persil et ciboule. Lorsqu'elles seront cuites, vous pouvez les servir telles qu'elles sont, ou mettre dessus telle viande rôtie que vous voudrez.

A L'ALLEMANDE. — Faites cuire des pommes de terre, pelez-les et coupez-les par tranches, coupez aussi du pain en petits morceaux minces et carrés, faites frire le tout dans du beurre; faites ensuite une bouillie très claire avec de la farine de pommes de terre et du lait, mêlez-y un ou deux jaunes d'œufs, du sel, versez-la dans le plat où vous avez dressé votre friture; si vous voulez y donner de la couleur, vous mettrez du sucre en poudre par-dessus et le couvercle d'une tourtière.

EN MATELOTE. — Faites cuire des pommes de terre, pelez-les et coupez-les par tranches; mettez dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil et de la ciboule bien hachés, un peu de farine; mouillez-les ensuite avec du bouillon gras ou maigre, un verre de bon vin, plus ou moins, suivant la quantité; servez-les à courte-sauce.

AUX CHAMPIGNONS. — Lorsque les pommes de terre seront cuites, mettez-les dans une casserole avec de la

ciboule, des champignons, de l'échalote, le tout haché, un morceau de beurre; passez sur le feu, mettez une pincée de farine, mouillez de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire et réduire la sauce; mettez une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec du verjus ou du vinaigre.

EN FRITURE. — Faites une pâte avec de la farine de pommes de terre, deux œufs délayés avec de l'eau, mettez une cuillerée d'huile, une cuillerée d'eau-de-vie, sel et poivre; battez bien votre pâte pour qu'il n'y ait pas de grumeaux; pelez les pommes de terre crues et coupez-les par tranches, trempez-les dans cette pâte et faites-les frire de belle couleur.

EN FRITURE, D'AUTRE MANIÈRE. — Faites cuire les pommes de terre dans l'eau; faites ensuite une purée que vous passerez; mettez-y de bonne crème, du sel, un peu de sucre. Cette purée doit être fort épaisse; formez-en des boulettes que vous tremperez dans de l'œuf battu; et mettez-les dans une pâte faite comme il est dit à l'article précédent: faites frire de belle couleur.

A LA POLONAISE. — Mettez des pommes de terre toutes brutes dans une eau de rivière, avec deux gros oignons coupés en quatre, du thym, du laurier, du basilic, quelques clous de girofle, sel, gros poivre et un peu de beurre; laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles enfoncent sous le doigt ; jetez-les ensuite dans une passoire pour les égoutter; pelez-les pendant qu'elles sont chaudes, coupez-les seulement en deux ou trois, et versez dessus une sauce blanche, dans laquelle vous pouvez mettre des câpres.

A LA MAITRESSE DE MAISON. — Lavez bien les pommes de terre, que vous choisirez de la meilleure qua-

lité; mettez-les cuire dans le pot-au-feu, ne les y mettez que lorsque le bouillon est fait. Il faut avoir soin de les retirer si-tôt qu'elles sont cuites, parce qu'il faut éviter qu'elles ne crèvent; n'en mettez pas une trop grande quantité parce que cela ôterait la force du bouillon: servez-les bien chaudes avec du beurre frais que l'on ne mettra dedans que sur table en les mangeant avec du sel.

AU LARD. — Faites un coulis avec du beurre et de la farine que vous laissez bien roussir; mettez-y du poivre et un bouquet de persil, ciboules, avec du lard gras et maigre; lorsqu'il sera à moitié cuit, vous y mettez les pommes de terre, après les avoir pelées et coupées. Quand elles seront cuites, dégraissez-les et servez.

AU BLANC. — Lorsque les pommes de terre seront cuites, pelées et coupées, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil et ciboules hachés; faites-les revenir un peu de temps et les mouillez avec du lait.

A L'ECONOME. — Quand les pommes de terre seront cuites et pelées, écrasez-les bien avec une cuillère de bois, faites un hachis de toutes sortes de viande, bouillie ou rôtie, mettez-y un peu de beurre, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes hachées, un ou deux œufs; mettez vos pommes de terre en aussi grande quantité que vous avez de viande hachée, mêlez le tout ensemble, formez des boulettes de moyenne grosseur, trempez-les dans un peu de blanc d'œuf que vous réserverez de ceux que vous aurez mis dedans, farinez-les et les faites frire. Servez-les garnies de persil ou avec une sauce.

A LA BARIGOULE. — Il faut prendre des pommes de terre d'une moyenne grosseur, les peler crues, les mettre dans du bon bouillon gras ou maigre et de l'eau, deux

cuillerées de bonne huile, un peu de sel et de poivre, un oignon, des racines, un bouquet garni; faites-les cuire et réduire entièrement la sauce. Quand elles seront cuites et qu'il n'y aura plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile. Quand elles seront grillées d'une belle couleur, servez-les avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

POUR FAIRE DES PETS DE NONNE. — Mettez cuire les pommes de terre dans l'eau après les avoir pelées et laissé ressuyer: mettez-les en pâte, en les pilant très longtemps; mettez la pâte dans une casserole, avec du beurre gros comme un œuf, de l'eau de fleur d'oranger plein une cuillère à café, un peu de sucre, un peu de sel, un grand demi-setier d'eau; faites bouillir le tout ensemble un moment, faites une pâte bien liée et bien épaisse, en remuant toujours jusqu'à ce qu'elle s'attache à la casserole; pour lors vous la mettrez promptement dans une autre casserole, et vous délayerez quelques œufs, jusqu'à ce que votre pâte devienne molle sans être claire; faites des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix; mettez-les dans la friture, plus qu'à moitié chaude, en remuant sans cesse. Quand ils seront bien montés et de belle couleur, servez chaudement après les avoir poudrés de sucre fin.

GATEAU ÉCONOMIQUE. — Après avoir fait cuire les pommes de terre sous la cendre comme les marrons, on les épluche et on les réduit en pulpe; on met une livre de cette pulpe dans une grande terrine; on y ajoute six jaunes d'œufs, quatre onces de sucre en poudre; on pétrit le tout ensemble; on y met ensuite le zeste d'un citron râpé, son jus et les six blancs d'œufs; on met le tout dans une tourtière, un peu graissée, afin que le gâteau ne s'y attache pas.

LE MANUEL DE LA FRIANDISE

OU LES TALENTS DE MA CUISINIÈRE ISABEAU MIS EN LUMIÈRE

L'auteur inconnu de ce volume également cher aux bibliophiles et aux gourmets, venait de publier un Petit cuisinier économe, *fort utile en temps de restrictions alimentaires (1796). Le présent ouvrage est destiné « à ceux qui désirent et peuvent manger de bons morceaux. Tout l'art de la cuisine et de l'office tel que le pratiquent les meilleurs cuisiniers et restaurateurs de la capitale, y est expliqué d'une manière facile et lumineuse ». Dans un amusant prologue un homme d'esprit qui n'aime que la nature, la simplicité et par-dessus tout « le gigot sans apprêts » nous entretient de l'illustre cuisinière Isabeau:*

A mon sort je viens de l'unir
Pour vingt et quatre écus de gage...
Je vais vivre et manger en sage
De deux plats et pas davantage....

FILET DE BŒUF A LA SAUCE FINE. — On coupe en filets une demi-douzaine d'anchois bien lavés, et qu'on fait dessaler dans de l'eau pendant deux heures; on a un bon filet de bœuf bien tendre, dont on ôte tous les nerfs, et qu'on larde avec les filets d'anchois et du gros lard; on le fait cuire avec un peu de bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, à très petit feu; la cuisson achevée on passe la sauce qui doit être courte, au tamis et on la dégraisse: on y met trois pains de beurre maniés de farine, avec deux cuillerées de crème et une petite poignée de belles câpres: on fait lier sur le feu, et on sert sur le filet de bœuf bien chaud.

CERVELLES DE VEAU AU RÉVEIL-MATIN. — On fait cuire deux cervelles de veau avec du vin blanc, des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, un peu de sel et du gros poivre, on met gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre dans une casserole, avec une cuillerée de moutarde et un peu de coulis; on fait lier sur le feu; on trempe ces cervelles dans cette sauce, et on les pane moitié mie de pain, moitié parmesan râpé on leur fait prendre couleur sous la tourtière et on sert avec une sauce faite au consommé et un peu de moutarde; on fait chauffer sans bouillir, et on sert chaud.

QUEUE DE MOUTON AUX MARRONS DE LYON. — On fait blanchir six queues de mouton (plus ou moins) et autant d'ailerons de dindon et on les retire à l'eau froide; on met les queues de mouton dans une petite marmite, avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, un peu de thym et de basilic, mouillé de bon bouillon, et d'un demi-verre de vin de Champagne; un peu de sel, gros poivre, une tranche de jambon, quelques champignons entiers; on fait bouillir à petit feu. Quand les queues sont cuites à moitié, on y met les ailerons, pour les faire cuire avec. On prend un demi-cent de marrons qu'on épluche de la première peau, et on les met dans une tourtière, feu dessus feu dessous, jusqu'à ce qu'ils quittent la seconde peau, qu'on leur ôte à mesure qu'ils sont chauds. On prend ensuite les plus beaux, on les met dans une casserole avec un peu de bouillon pour les faire cuire. On pile dans un mortier ceux qui se trouvent cassés dans la cuisson. Les queues de mouton étant cuites, on prend la moitié de leur jus qu'on dégraisse, et on s'en sert pour délayer les marrons pilés; on passe ce coulis à l'étamine, et on y ajoute ensuite les marrons entiers avec un peu de coulis; on

dresse ces queues de mouton dans la terrine qu'on veut servir (car ce sont des queues de mouton en terrine) on met les ailerons de dindon par dessus; et après avoir essuyé le tout de sa graisse, dans un linge blanc, on met le coulis et les marrons dessus et on sert.

SAUCISSES TRUFFÉES. — On hache très fin de la rouelle de veau et de la chair de porc frais, selon le nombre de saucisses qu'on veut faire; on coupe en dés autant de moelle de bœuf; on hache de même quatre ou cinq truffes cuites au vin de Champagne; on mêle tout ensemble, et on l'assaisonne de sel fin et d'épices fines; on forme ces saucisses sur des morceaux de crépine ou dans des boyaux, on fait griller à un feu doux; et on sert avec un jus de citron.

CARRÉ D'AGNEAU TRUFFÉ. — On fait de gros lardons de truffes; lesquels on assaisonne de basilic en poudre, sel, fines herbes. On prend deux carrés d'agneau parés proprement (ou bien un qu'on coupe en deux), et on larde tout le filet avec des truffes; on accole ensemble ces deux carrés, en les mettant l'un sur l'autre, le filet en dehors; on couvre le filet avec des tranches de rouelle de veau, et on enveloppe le tout d'une mousseline double bien ficelée. On les met dans un vase juste à leur grandeur avec un peu de consommé, ou du plus excellent bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail. On fait cuire pendant cinq ou six heures sur de la cendre chaude. On ôte ensuite la mousseline, et les bardes de veau; on passe la sauce au tamis et on la dégraisse, et on la fait réduire au point d'une petite sauce, pour servir sur les carrés, avec jus d'orange, si on l'a.

CUISSES DE DINDON RÉVEILLANTES. — On met deux cuisses de dindon à la broche dans une casserole,

avec un bon verre de vin de Champagne, un verre de bon bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle. On les fait cuire une heure et boire toute la sauce; ensuite de quoi on les sert sur le plat qu'on doit servir, pour les masquer avec le ragoût suivant: on met dans une casserole un ris de veau blanchi, coupé en dés, des champignons, persil, ciboules hachées, avec un bon morceau de beurre; on passe sur le feu; on poudre de farine et on mouille avec un verre de bouillon, un peu de coulis, et un demi-verre de vin de Champagne; on fait bouillir à petit feu pendant une heure; on dégraisse et on y met un anchois et des câpres hachées, une poignée d'olives qu'on a tournées pour en ôter le noyau; on fait chauffer sans bouillir et on sert.

Si le ragoût n'est pas assez relevé, on y ajoute un peu de sel et de gros poivre.

COMPOTE DE PIGEONS A L'EXQUISE. — On a six petits pigeons, dont on met à part le sang dans lequel on met pendant qu'il est chaud un peu de jus de citron qu'on mêle dedans. On les échaude, on les vide et on leur trousse les pattes dans le corps; on les fait blanchir et on les met dans une casserole avec un ris de veau blanchi, des champignons, deux pains de beurre frais, une bonne tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une petite gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle. On passe le tout sur le feu, en poudrant de farine, et on mouille avec un verre de jus de veau et autant de vin de Champagne. On assaisonne de sel et de gros poivre. A la moitié de la cuisson, on y met quelques petits oignons presque cuits dans du bouillon; en finissant, on délaye deux jaunes d'œufs avec deux cuillerées de jus de veau et deux cuillerées de coulis, qu'on mêle avec le sang des pigeons qu'on a mis à part; on mêle cette liaison dans

On trouvera, chez le Sieur CORCELLET, Négociant & Marchand de Comestibles.

Palais du TRUBUNAT, N°. 104. *A* PARIS.

Les Articles ci-après:

Poissons du Réservoir du Rhin, à Stras-—bourg.
Carpes, Brochets, Perches, Ecrevisses, Saumoneaux & Truites du Lac de Genêve

COMESTIBLES.

Dindes aux truffes du Périgord.
Chapons aux truffes.
Poulardes aux truffes.
Truffes fraîches & cuites au Vin de Champagne.
Pâtés de Foies gras de Strasbourg.
—de Toulouse aux truffes.
—de Périgneux aux truffes.
—de Mauviettes de Pithiviers.
—de Canards d'Amiens.
—de Veau de Rouen piqué de Jambon.
—de Perdrix rouges, faites par le Sieur Philipes, de Chartres.
—de Dindes aux truffes.
—de Poulardes aux truffes.
—de Jambons de Bayonne.
—de Bécasses & d'Ortelans.

MARINÉS OU SALINÉS.

Thon mariné à l'Huile vierge.
Anchois marinés.
Sardines marinées.
Harengs pecs à manger cruds.
Merluche de Mignelon.
Olives farcies.
Harengs fumés de Hollande.
Saumon fumé *Idem.*
Harengs de Boulogne tous laités.
Huitres marinées.
Saumon mariné.

COMESTIBLES DIVERS.

Beurre de la Prévalais, en Pots & en Paniers.
Olives d'Espagne.
Olives du Languedoc.
Olives Picholines.
Melons de Maltne.
Petits Pois & Haricots conservés.
Petites Féves *Idem.*
—de Schabsigre.
—de Neufchâtel.
—de Parmesan.
—de Meaux, en pots.
—de Crême de Viry.

EPICERIES.

Huile vierge de Provence.
Sucres de Bercy & d'Orléans.
Cafés Martinique, Bourbon & Moka.
Bougies du Mans, premiere qualité.
Thés Hayssuen, Pékao, Saotchon.
—de Russie ou des Caravanes.
—perlé ou poudre à canon.
Chocolat de Santé.
—à la Vanille.
—de Bayonne.
—d'Espagne.
Biscotes pour le Chocolat.
Savattes d'Aras.
Canelle, Gérofle & Muscades.
Poivre & Mignonette.
Miel de Narbonne.

le ragoût qui doit être à courte sauce. On fait lier sur le feu sans bouillir; et on sert chaudement ces pigeons.

POULARDE AUX DÉLICES. — On fait un bon ragoût bien lié et fini de bon goût avec des champignons, des queues d'écrevisses, des truffes et des foies gras; quand ce ragoût est refroidi, on flambe une bonne poule de Caux, à laquelle on ôte le bréchet: on la remplit du ragoût ci-dessus; et on la coud pour que rien n'en sorte; on la met dans une casserole foncée de tranches de veau, et on la couvre de bonnes bardes de lard; on assaisonne de sel, gros poivre, une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, deux ris de veau coupés en deux, et quatre truffes entières; on fait suer un quart d'heure; on mouille avec un peu de vin de Champagne et de bon bouillon et on achève de faire cuire à petit feu. On fait ensuite six petits fricandeaux de veau coupés en pointe, lesquels on fait cuire et glacer à l'ordinaire. Quand le tout est prêt, on fait dans le fond du plat qu'on doit servir, un petit gratin avec deux foies gras hachés, du lard râpé, persil, ciboules hachées, et on lie avec deux jaunes d'œufs. On fait gratiner sur un feu de cendre chaude, après avoir égoutté la graisse et on dresse sa poule de Caux sur les ris de veau avec les truffes autour, et les fricandeaux entre, la pointe en haut. Pour la sauce, on passe le fonds de la sauce de la poularde, après l'avoir dégraissée; on y met un peu de bon coulis, et on fait réduire au point d'une sauce, sur laquelle on exprime, en servant, un jus de citron. On en arrose les ris de veau et les truffes, ainsi que la poularde, sans toucher aux fricandeaux, on y ajoute quatre belles écrevisses qu'on a fait cuire avec sa poularde, qu'on a soin de servir bien chaude.

FAISAN EN FILETS AU JUS D'ORANGE. — On lève à cru toute la chair d'un ou deux faisans, on la coupe en

filets minces, et on les passe sur le feu avec deux pains de beurre et fines herbes hachées: on fait cuire en même temps à part les carcasses avec du vin de Champagne, du blond de veau, sel, gros poivre; on fait réduire, au point d'une sauce, qu'on passe au tamis; on la met dans les filets de faisan qu'on a passés à petit feu jusqu'à parfaite cuisson; on fait chauffer sans bouillir; on dégraisse la sauce, dans laquelle on presse un jus d'orange, et on sert chaud.

RAGOUT DIT SALPICON. — On nomme salpicon un assemblage de plusieurs viandes telles que jambon, ris de veau, foies gras, qu'on coupe en gros dés, ainsi que des truffes, et des champignons; on les met dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux feuilles de basilic, et on passe sur le feu; on poudre de farine, et on mouille de jus de veau, bouillon, coulis avec sel et gros poivre. On fait cuire et réduire à courte sauce, après avoir dégraissé On peut faire entrer tout ce que l'on veut dans le salpicon, mais en faisant bien cuire auparavant tout ce qui est dur à cuire comme culs d'artichauts, palais de bœuf, crêtes, petits œufs blanchis; et on ne les met que sur la fin de la cuisson, comme on y met les cornichons blanchis et les blancs de volaille cuite. Le nom de ce ragoût indique son usage.

ALOSE DE SEINE A LA BROCHE. — L'alose de Seine pêchée au printemps est toujours la meilleure; il faut la choisir bien fraîche, blanche, ferme et grasse; les gourmets l'aiment mieux à la broche que cuite au court-bouillon. On l'écaille, on la vide, on la fend le long du dos jusqu'à l'arête. On la met mariner dans de bon beurre, qu'on fait fondre, du sel fin, une gousse d'ail, persil, ciboules, deux échalotes, thym, laurier, basilic, le tout entier. On embroche son alose avec un hâtelet, et on

l'enveloppe avec toute sa marinade, de plusieurs feuilles de papier; ainsi enveloppée avec soin, on l'attache à la broche, et on l'assujettit avec une grande brochette plate qu'on ficelle; on la fait cuire en l'arrosant avec ce qui coule de sa marinade; et quand elle est cuite, on la sert avec la sauce qu'on désire, pourvu qu'elle soit un peu relevée.

VIVES AUX TRUFFES. — On fonce une casserole de deux tranches de jambon et de quelques tranches de veau; on met là-dessus sept ou huit moyennes truffes bien pelées, avec un bouquet de fines herbes; on fait suer, et on mouille avec un peu de bon bouillon et deux verres de vin de Champagne, on laisse bouillir à petit feu l'espace d'une heure. Ensuite on y met des vives écaillées, vidées, dont on a coupé la tête et la queue; on les couvre de bardes de lard, et on les laisse cuire sur un feu doux. On passe le fonds de la sauce, après l'avoir dégraissée; on y met un jus de citron avec un peu de coulis. On dresse ces vives et les truffes autour; on arrose le tout de la sauce; et on sert bien chaud.

CARPE DELICIEUSE. — On met dans une casserole une poignée d'oseille épluchée, lavée et un peu hachée, avec un bon morceau de beurre, de la mie de pain, persil, ciboule, échalotes aussi hachées, on les passe un quart d'heure sur le feu; on mouille avec de la bonne crème et on laisse réduire bien liée. On l'ôte du feu; et on y met trois jaunes d'œufs durs et hachés et trois jaunes crus, sel et gros poivre; on met cette farce dans le corps d'une carpe écaillée et vidée, on la coud pour que la farce ne sorte point, et on la met mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules entières, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic. On la fait griller en l'arrosant de sa marinade, et on la sert avec la sauce suivante:

On met dans une casserole des champignons hachés, avec un peu de beurre, on les passe un quart d'heure sur le feu, et on les met refroidir; on y met ensuite une bonne pincée de farine, qu'on délaye avec câpres, anchois, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, un bon morceau de beurre, du bouillon, sel, gros poivre ; on fait lier sur le feu sa sauce, et on la finit soit avec un jus de citron, soit avec un filet de vinaigre fin.

TRUITE AU FEU D'ENFER. — On écaille et on vide par les ouïes une grosse truite; on lui fait entrer dans le corps un bon morceau de beurre mêlé avec persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, deux échalotes, du basilic, le tout haché très fin, sel et gros poivre; on met la truite dans une poissonnière juste à sa grandeur, avec une carotte, un panais, un oignon piqué de trois clous de girofle; on mouille avec deux tiers de vin blanc et un tiers de vin rouge, de façon que la truite soit deux doigts au-dessous du court-bouillon, et on la met sur un grand feu. Au fort de l'ébullition, on y met le feu avec un morceau de papier, et on laisse bouillir jusqu'à ce que le feu de la poissonnière s'éteigne de soi-même, ou qu'il soit réduit presque au point d'une sauce. On ôte les oignons et les racines, on y met un bon morceau de bon beurre qu'on remue sur le feu avec la sauce, pour la faire lier; on la finit de bon goût, pour la servir sur la truite bien chaude.

HUITRES GLACÉES. — On fait égoutter des huîtres de leur eau; sans les faire blanchir; on fonce avec de bon beurre le plat qu'on veut servir, on arrange les huîtres dessus, on assaisonne de persil, ciboules hachés très fin, et de gros poivre; on les couvre de fromage de Parmesan râpé, on fait glacer au four et on sert chaud.

ŒUFS A LA BONNE SUISSE. — On met une bonne demi-livre de fromage de gruyère râpé dans une casse-

role, avec deux pains de beurre, un bon verre de vin de Champagne ou d'excellent vin blanc, persil, ciboules hachés, gros poivre et muscade; on fait bouillir quelques bouillons; quand le fromage est bien fondu, on y met six œufs dont on a bien fouetté les blancs; on les fait cuire comme des œufs brouillés; on garnit tout autour le plat de mouillettes de pain passées au beurre; et on sert chaud.

PATÉ CHAUD DE MACARONI AUX CAILLES. — On fait bouillir un instant dans l'eau une livre de macaroni qu'on fait ensuite bien égoutter. On prend ensuite quatre cailles dont on ôte les foies, pour en faire une farce avec du lard râpé et des fines herbes hachées; on fait cuire ces cailles entre des bardes de lard et des tranches de jambon et de veau, avec un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre, lard fondu et deux verres d'excellent bouillon: quand elles sont cuites ainsi, on les met refroidir ; on passe le fonds de la sauce avec toute la graisse, et on l'emploie pour faire cuire dedans son macaroni aux trois quarts de cuisson ; (il faut qu'il reste épais et bien gras) on y mêle du fromage de Parmesan râpé, et on le met refroidir; on fonce son pâté chaud avec la farce des foies; on arrange dessus le macaroni et les cailles, on les couvre de bardes de lard et de beurre; on finit son pâté, qu'on fait cuire une heure et demie juste; on le dégraisse, on y met un ragoût de ris de veau, et on sert bien chaud.

GATEAUX EXQUIS. — On a une pâte de feuilletage bien faite, et on en fait des gâteaux coupés en losanges, grands comme le creux de la main; on en dore le dessus, et on sème légèrement sur cette dorure de la fleur d'orange pralinée en poudre, avec du citron vert râpé et des macarons hachés aussi comme en poudre, sans y oublier quelques amandes coupées en petits filets; on les fait

cuire, et pour empêcher qu'ils ne prennent trop de couleur, on les couvre avec du papier.

CRÈME FINE CARREE. — On prend le plat qu'on doit servir; on fait au milieu une croix qui vienne jusqu'aux bords, avec une pâte faite avec de la farine, un jaune d'œuf et la moitié du blanc ; on roule cette pâte dans les mains pour l'allonger de la grosseur d'une petite saucisse ronde; on frotte le fond du plat avec du jaune d'œuf, on met la pâte dessus et on la pince pour l'amincir et la faire monter à la hauteur des bords du plat; et on la fait cuire au four.

On fait bouillir ensuite une pinte de crème avec une bonne quantité de sucre, et on la fait réduire à un tiers; on prend un quart de cette crème qu'on délaie avec deux jaunes d'œufs, dans lesquels on mêle une tablette de chocolat râpé, puis on la met dans un coin du plat.

On en prend une autre part qu'on délaie avec du sucre en caramel et deux jaunes d'œufs passés au tamis.

On met dans un autre coin le restant de la crème dans laquelle on met quatre jaunes d'œufs, et on met ce restant de crème dans les deux autres quarts.

On fait cuire le tout au bain-marie. On sème en servant de la nonpareille rouge, bleue ou verte, sur un des carrés blancs, ce qui forme un carré de différentes couleurs et on sert.

BEIGNETS DE CRÈME FINE. — On prend une bonne crème de frangipane ou à la moelle; on fait en sorte qu'elle soit bien épaisse: lorsqu'elle est froide, on la roule en boulettes et on les trempe dans une pâte à frire: on les fait frire de belle couleur, et on sert chaud en glaçant de sucre en poudre.

POMMES FARCIES A LA FINETTE. — On vide des pommes de reinette bien choisies et bien saines et on les

laisse entières; on remplit le dedans de bonne crème de frangipane de bon goût. Voici comment on fait sa frangipane : On délaie avec trois cuillerées de farine, deux œufs entiers, c'est-à-dire les blancs et les jaunes, on mouille d'une chopine de bonne crème bien sucrée: on fait cuire en tournant toujours, l'espace d'une demi-heure; on y met ensuite quelques biscuits d'amandes écrasés, un peu de citron vert haché fin, des fleurs d'orange grillées hachées, deux jaunes d'œufs et un pain de beurre, et on fait cuire sa crème bien liée. On frotte ses pommes au dehors avec du blanc d'œuf, pour y faire tenir le plus de sucre fin qu'il est possible: on les met sur le plat où on doit les servir; on les fait cuire au four à moyenne chaleur, et on les sert.

PAIN DES HOURIS. — On pile une demi-livre d'amandes douces, un demi-quarteron de pistaches, un demi-quarteron de citron confit et une demi-livre de sucre le plus fin qu'il est possible; on y ajoute six ou sept jaunes d'œufs frais dont on fouette les blancs; on beurre soigneusement le plat qu'on doit servir, on y met toute sa composition qu'on arrondit comme un pain: on fait cuire dans un four doux, ou sous la tourtière, à feu modéré; on glace de sucre, et on sert quand on veut.

PUDDING ANGLAIS. — On fait une crème avec une demi-livre de farine, trois œufs, un quarteron de sucre et une chopine d'excellente crème; on fait cuire une demi-heure, en tournant toujours, de façon qu'elle reste bien épaisse, et qu'on ne la mouille que pour l'empêcher de brûler en cuisant; on la retire du feu, pour y mettre des fleurs d'orange pralinées, de l'écorce de citron vert haché, six œufs dont on fouette les blancs, une livre de moelle de bœuf hachée et fondue, sans être passée, une petite poignée de raisins de Corinthe, ou de raisins secs de Provence, et douze belles figues sèches; on mêle bien le tout

dans une casserole proportionnée au plat qu'on doit servir ; on fait cuire au four l'espace d'une heure ; on dégraisse avec soin son pudding et on sert.

OMELETTE CHARMANTE. — On fait deux omelettes minces bien cuites, avec des œufs, un peu de crème et de sel, et on les étend sur la table; on met dessus une rangée de crème à la pistache, une de marmelade d'abricots, une de marmelade de cerises, et on roule les omelettes; on les coupe en rouelles pour les dresser sur des abaisses de pâte d'amandes cuites, proportionnées à ces morceaux, on glace de sucre à la pelle rouge et on sert aussitôt.

On fait sa pâte aux amandes de la manière suivante: on pèle autant d'amandes douces qu'on veut faire de pâte, et on les arrose en les pilant avec un peu de blanc d'œuf pour qu'elles ne tournent pas en huile; on les met après dans une poêle sur un feu moyen, avec du sucre fin et les deux tiers pesant de ce qu'on a d'amandes; on ne met pas le tout à la fois; on en met à mesure que la pâte se dessèche, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts et qu'elle se détache de la poêle; on la retire alors pour l'usage auquel on la destine, et on l'abat légèrement avec le rouleau en la saupoudrant dessus et dessous de moitié farine et moitié sucre.

ŒUFS DELICIEUX. — On fait bouillir et diminuer d'un quart, une pinte de crème avec un quarteron de sucre, de l'écorce de citron vert, et de la cannelle en bâton; on ôte ensuite la cannelle et le citron, et on y poche la valeur de cinq blancs d'œufs bien fouettés bien montés; puis on les retire et on les fait égoutter dans un plat qu'on met sous la passoire sur laquelle on les pose.

On met ensuite huit jaunes d'œufs dans la crème, lorsqu'elle est à moitié froide; on la passe au tamis et on la fait cuire au bain-marie, dans le plat qu'on doit servir.

Lorsqu'elle est cuite, on fouette les trois blancs d'œufs qui restent, et on fait une meringue, laquelle on dresse en dôme sur le milieu de la crème, en laissant un bord de deux doigts.

On fait cuire sous le couvercle d'une tourtière; et lorsqu'elle est de belle couleur, et bien glacée de sucre, de couleur dorée, on met les blancs d'œufs qu'on a pochés tout autour, on les arrondit, on les sème de nonpareille de toutes les couleurs, et on sert.



PETIT GLOSSAIRE

AFFINÉ: haché, travaillé.
AIGREST: verjus.
AILLÉ: à l'ail.
AISGUE (vin): vin mêlé d'eau.
ARÇONNER: fixer avec des brochettes.
ARDER: brûler.
ASPIC: sorte d'épice.
AUTRESSI: aussi, également.

BÉATILLE: quenelle.
BÉCOT: bécasse.
BICANE: sorte de raisin dont on se servait pour préparer le verjus.
BOURBONNAISE (tarte) : on désignait aussi par ce terme (Cf. Rabelais et Bonaventure Despériers, Nouv. XIX) les « trous que les pieds des bœufs font en terre dans les chemins dont le dessus se gerce au soleil; le dessous demeure plein de boue ».
BOUTER: mettre.
BRAON: foies, intestins.
BRUYER: bruire.

CAMELINE: sauce très appréciée au moyen âge.
CARDONELLE: chardonneret.
CATIN: plat, bassin de métal.
CICONANT: épice inconnue.
CHARBONNÉE: grillade.
CHARDONNE: fleur d'une espèce d'artichaut sauvage que l'on emploie pour faire cailler le lait. Ce mot est encore usité en Saintonge.
CHAUDUMER: matelote.
CHENIN: raisin dont on fait le gros vin.
CHICON: laitue romaine.
CLAIRET: vin blanc.
CONCOCTION: cuisson, digestion.
CONGUIN: poularde.
COMMOTER: agiter.

CONNIN: lapin.
COQUEMAR: marmite.
COULER: passe.
COURÉE: corée, mou de veau ou d'autre bête.
CRISTE-MARINE: perce-pierre, romarin.
CUIRE A L'ESSUYÉ: cuire à l'étouffée.
CUITE: cuisson.

DÉFAIRE: délayer.
DÉLIÉ: menu, très fin.
DÉTREMPER: délayer.
DISPUMÉ: écumé.
EAU GRASSE: bouillon.

ÉCLIPSES DE BOIS: échardes.
ÉFONDER: vider.
ENSEMBLE: avec.
ENTREJETER: jeter l'un après l'autre.
ESCALOIGNE: échalote.
ESCORT: accompagnement.
ESGRUGEOIRE: pilon.
ESPIC: lavande.
ESSUYÉ (cuire à l'): cuire à l'étouffade.

FAIRE REFAIRE: faire revenir.
FILER: verser doucement d'en haut.
FLANGIBLE: cassant, le contraire de visqueux en parlant du fromage.
FLAREUR: parfum.
FLEUR: farine.
FRIER: frire.
FRIOLER: frire.
FRISER: frire.

GARINGAL: sorte d'épice.
GOUTTER DE SEL: saupoudrer de sel.
GRAIN: matière solide du mets.
GRATUISÉ: râpé.

HALÉ: grillé.
HÉTOUDEAUX: poulet de grain assez gros pour être chaponné.

INDE (poulets d'): dindons.

JA SOIT: bien que.
JOUVENES CONNINS: jeunes lapins.
JUS: en bas.

LAITES: laitances.
LARD BILLETÉ: lard coupé en dés.
LORE: laurier.
LUZ: brochet.

MANIVEAU: petit panier.
MATRAS: sorte de baquet ou grosse bouteille ronde et allongée que l'on emploie pour certaines macérations.
MENUISE: fretin.
MENUISE DE LUZ: petits brochets.
MIE: ne pas.
MISSIER: émincer.
MOUILLOY: sorte de plat.
MOYEUX D'ŒUFS: jaunes d'œufs.
MOVER: remuer.

NAVEAUX: navets.

PERS: blême.
PINTE: mesure de liquide (environ un litre).
PLAFOND: feuille de cuivre ronde qui a un petit rebord.
PLATINES DE LARD: tranches de lard.
PLOMMÉ: étamé.
POIRÉE: porée.
POISSON: mesure de liquide.
POIVRE LONG: piment, la gousse dans l'intérieur d'un cornichon.
POMPON: melon.
POSSON: *voir* poisson.
POUPE: chair, pulpe.
PYGURLAC: épice inconnue.

REMANANT: restes.
RESSUYER LE CHOCOLAT: faire fondre le chocolat.

SAIN: graisse, saindoux.
SAS: tamis.
SAUPIQUÉ: avancé, en parlant de la chair d'un poisson.

SAUVAGINE: gibier.
SORMONTAING: séseli carvi.
SOUFRIRE: frire un peu, faire revenir, dorer.
SYME: camus.

TESTON: monnaie ancienne.
TOLLISSANT: ôtant.
TORNISSOT: tournesol.
TOSTÉE: tranche de pain.
TRANCHOIR: plat où l'on découpe, où l'on tranche les viandes.

TABLE DES RECETTES

Contenues dans ce tome de la Fleur de la Cuisine Française.

Abricots, dragées d' 321
Abricots en pâte 129
Abricots par moitié sans feu 282
Abricots verts, comment on confit les 168
Agneau :
Carré d'agneau à la Bellevue 292
Carré d'agneau truffé 340
Filet d'agneau à la Condé 245
Tête d'agneau en potage 148
Aigre de cèdre 179
Alose de Seine à la broche 344
Alouettes à l'anglaise, potage d' 100
Alouettes en coques 256
Alouettes, pâté d' 126
Anchois en canapés 213
Andouilles de Troie, pour faire des 51
Andouillette à l'espagnole 103
Anguille à la bavaroise 211
Anguille à la matelote 139
Anguille au blanc 149
Anguille, pâté d' 65
Amandes à la praline 115
Amandes, crème d' 322
Amandes soufflées 282
Anis de Verdun 283
Aragondin, pour faire 22
Arboulastre en tartre 21
Artichauts à la Barigoulie 279
Artichauts à la Maingui 259
Artichauts à la Sicilienne 259
Artichauts au Bacha 307
Asperges à la crème 150

Asperges en pois verts........................... 136
Asperges, tourte d'................................ 126
Avelines, pour confire............................. 37

Badiane, liqueur................................... 322
Barbe Robert....................................... 10
Béatilles, la composition des...................... 133
Bécasses au vin, pour faire un salmis de........... 150
Bécassines à la duchesse........................... 297
Becfigues et d'autres petits oiseaux............... 26
Bécots aux truffes à l'italienne................... 256
Beignets à la mariée............................... 304
Beignets à l'espagnole............................. 304
Beignets de crème fine............................. 348
Beignets de melon.................................. 92
Beignets de violettes.............................. 109
Beignets d'Italie d'André Doria.................... 142
Beignets en pavots................................. 212
Benoiles 232
Betterave, salade de............................... 332
Beurre d'amandes................................... 112
Bigarade, grillage de.............................. 307
Biscotins 175
Biscuits à la Bourgogne............................ 120
Biscuit à la chancelière 121
Biscuit à l'allemande.............................. 283
Biscuit Dame Barbe................................. 121
Biscuit de carême.................................. 174
Biscuit d'Espagne 175
Biscuit de Gamby 84
Biscuit de Savoie 174
Biscuit liquide 175
Biscuits de fleurs d'oranger....................... 114
Bisque de pigeonneaux.............................. 58
Bisque plate 105
Blanc douchet 2
Blanc manger d'un chapon........................... 15
Blanquette 330
Blanquette de filets de sole........................ 264
Bœuf :
    Aloyau à la Godard 149
    Aloyau à la provençale 269
    Aloyau de bœuf à l'anglaise.................... 101

Bœuf à la mode........ 106
Carbonnade de bœuf à la Lyonnaise........ 242
Côtes de bœuf à la Hollandaise........ 288
Culotte à la braise aux oignons de Hollande........ 275
Culotte à la gelée royale........ 188
Feuilleton de filet de bœuf........ 242
Filet d'aloyau braisé à la royale........ 186
Filet de bœuf à la sauce fine........ 338
Filet de bœuf à l'Intendante........ 288
Jambe de bœuf, potage........ 272
Langue de bœuf en pâté........ 8
Langue de bœuf en ragoût........ 63
Tranche de bœuf à la Camargot........ 287
Boudin de foies gras........ 247
Boussac de connin........ 20
Brochet à la matelote........ 210
Brochet à la sauce d'Allemagne........ 105
Brochet en étuvée........ 300
Brochet farci........ 61
Brouet d'Allemagne........ 13
Brouet de pêcher........ 22

Café, comment il faut préparer le........ 167
Café, mousse de........ 309
Caillebots de Bretagne........ 113
Cailles à la cendre........ 298
Cailles à la Duxelles........ 257
Cailles, pâté de........ 107
Caisse de saumon fumé........ 301
Cameline........ 17
Canard à la prussienne........ 294
Canard à l'arabesque........ 101
Canard aux navets........ 276
Canard en grenadin........ 254
Caneton aux petits pois........ 215
Caneton de Rouen au jus d'orange........ 254
Cannelle, pastilles de........ 176
Caramel, pour faire un........ 128
Cardes au jus........ 258
Cardes d'artichauts à la moelle........ 138
Carpe à la Chambord........ 205
Carpe à l'aventure........ 263

Carpe bardée d'anguille en ragoût.................. 150
Carpe délicieuse 345
Carpe en écussons.................................. 299
Carpe, sauce à la.................................. 247
Casse-museaux 83
Casserole au riz................................... 151
Cassis, liqueur de................................. 183
Cerises à l'eau-de-vie............................. 308
Cerises bottées à la royale........................ 171
Cerises en chemise 324
Cerises en ratafia................................. 180
Cerises, l'eau de.................................. 323
Cerises, liquides à la façon de Tours.............. 171
Cerises, pâte de................................... 111
Cervelas de Lombardie.............................. 142
Champignons au four................................ 321
Champignons farcis, potage de...................... 64
Chapon à la braise................................. 124
Chapon, blancmanger d'un........................... 15
Chapon et geline................................... 1
Chapon rôti 6
Chaudumer, pour faire.............................. 16
Chausson de pommes................................. 75
Chevreuil 99
Chocolat, comment il faut préparer le.............. 167
Chocolat, composition du........................... 143
Chocolat de marrons................................ 324
Chou farci, manière de faire un.................... 151
Chou marronné...................................... 257
Choux-fleurs en pain............................... 278
Civet de lièvre............................... 20, 255
Clarequets de groseilles........................... 173
Cochon de lait au Père Douillet.................... 134
Cochon de lait en daube............................ 67
Cochon farci 66
Cominée de gelines................................. 2
Compote de marrons 114
Compote de pigeons à l'exquise..................... 341
Compote de poires à la cloche...................... 172
Compote de pommes à la Dauphine.................... 172
Compote de pommes farcies.......................... 173
Concombre en grenade............................... 226
Concombres farcis pour piquer une entrée de pièce de bœuf 325

Confiture de gingembre vert........................ 42
Confiture de noix 54
Conserve de roses liquides......................... 127
Consommé 240
Côtelettes farcies.................................. 154
Cotignac d'Orléans................................ 128
Cotignac, pour faire................................ 145
Coulis à la Reine................................... 245
Coulis de blanc de poularde....................... 155
Coulis de perche 15
Coulis de pistaches 100
Coulis pour les entrées brunes..................... 99
Crème à la nourrice................................ 304
Crème au gratin 330
Crème au medianox 262
Crème au petit pain................................ 280
Crème d'amandes 322
Crème de pistaches 146, 155
Crème de pois nouveaux........................... 10
Crème fine carrée.................................. 348
Crème Houssue 10
Crème pâtissière 223
Crème veloutée ou vierge.......................... 330
Crêpes à la florentine.............................. 103
Crêtes, ragoût de.................................. 103
Cretonnée de pois nouveaux....................... 13
Croquantes de feuilletage.......................... 225
Croûtes aux pointes d'asperges.................... 192
Cuisson de sucre................................... 144
Cumin 25
Cygne et paon..................................... 2
Cygne revêtu, entremets d'un...................... 14

Dame Suzanne...................................... 79
Darioles 77
Darioles pour l'été................................. 10
Dauphin, du.. 31
Diablotins 331
Dindon à la Saingaraz............................. 236
Dindon aux marrons............................... 194
Dindon aux truffes................................. 251
Dindon farci aux fines herbes...................... 155
Dindon réveillantes, cuisses de.................... 340

Dodine 18
Dodine blanche 9
Dodine blanche, autre.................................... 9
Dodine de verjus................................ 9, 18
Dodine rouge 9
Dragées d'abricots...................................... 321
Dragées, toutes sortes de............................... 113

Eau de cerises 323
Eau de fraises 165
Eau rose d'un chapon ou poulet........................... 15
Echaudés aux œufs et cornuaux............................ 89
Ecrevisses à la Choisy.................................. 261
Ecrevisses en vie, comment faire rougir des............. 142
Ecrevisses, gravé d'..................................... 19
Epices qu'il faut à ce présent Viandier.................. 23
Epinards à la Saint-Cloud............................... 307
Esprit de genièvre...................................... 326
Essence de jambon....................................... 192
Essence et esprit d'anis................................ 165
Esturgeon à la hâte..................................... 301
Esturgeon à l'espagnole 201
Esturgeon rôti 7
Etuvée à la grand'mère.................................. 249

Faisan aux huîtres à l'italienne........................ 197
Faisan en filet au jus d'orange......................... 343
Faisan en gondole 298
Faisan, pâté chaud de...................................
Farce au fromage pour tartes............................. 90
Feuillantine 76
Figues 284
Figues confites au liquide et au sec.................... 332
Flamiches 80
Flan-fin qu'on appelle tarte d'ami....................... 82
Fleuron à la brunette................................... 292
Foie gras à la Nevers................................... 296
Foie gras, boudin de.................................... 247
Foie gras en coquille................................... 251
Foie gras, tourte de.................................... 162
Fraises contrefaites.................................... 147

Fricandeaux 65
Fromage à la Duchesse 178
Fromage à la glace à la bourgeoise........ 281
Fromage à l'italienne 310
Fromage aux épingles à l'anglaise........ 317
Fromage bourgeois 310
Fromage, du........ 33
Fromage glacé de fraises........ 326
Fromage glacé de pistaches........ 309
Fromentée 52

Garbure 287
Garingal 23
Gâteau à la polonaise........ 304
Gâteau de Savoie ou bonnet de Turquie........ 237
Gâteau d'Etampes 89
Gâteau économique 337
Gâteau exquis 347
Gâteau royal 216
Gâteaux, petits choux et poupelins........ 90
Gaufres au lait ou à la crème........ 81
Gelée de groseilles 122
Gelée de poisson........ 3
Gelée de pommes de Rouen........ 308
Germaine à la française........ 108
Gimblettes 176
Gingembrat, pour faire le........ 37
Gingembre vert, confiture de........ 42
Glace d'ananas 314
Glace de crème à la vanille........ 315
Glace de fraises 315
Glace de marasquin 316
Glace naturelle à l'italienne........ 316
Gorges d'ange........ 112
Gras double au safran à la polonaise........ 225
Gravé d'écrevisses........ 19
Grenade de concombre........ 226
Grives au genièvre, entrée de........ 225
Grivôts de Bretagne........ 113
Groseilles, clarequets de........ 173
Guernon, faux........ 2
Haricots verts 278
Haricots verts à la crème........ 327

Hochepot 311
Hochepot de poulailles.............................. 13
Homards à l'italienne.............................. 206
Huîtres en coquilles......................... 206, 305
Huîtres fraîches, tourte d'.......................... 61
Huîtres glacées 346
Hure de sanglier.................................. 235
Hypocras blanc.................................... 180

Jacobines 261
Jambon à la broche................................ 247
Jambon de Mme B................................... 141
Jambon de Mayence 142
Jambon de poisson 104
Jance 18

Lait de Provence..................................... 3
Lait, comment faire cailler le.................... 318
Lait, comment faire le petit...................... 318
Laitances de carpe, tourte de..................... 126
Laitues à la Dame Simone.......................... 258
Laitues en salade................................. 147
Lamproie à la remoulade........................... 300
Lamproie du bon cuisinier......................... 125
Langues de cochon fourrées........................ 153
Langues fourrées 285
Lapereaux à la Saingaraz.......................... 156
Lapereaux en marinade............................. 255
Lapereaux mirés 220
Lapin à la Rossanne............................... 125
Lièvre au sang.................................... 297
Lièvre en civet.............................. 220, 255
Limonade 115
Liqueur de cassis................................. 183

Macaronis à l'italienne, pâté de.................. 267
Macaronis aux cailles, pâté de.................... 347
Macarons de Liége................................. 176
Macreuses à la braise............................. 202
Malvoisie 48
Manus christi, manière de faire..................... 39

Maquereaux à la flamande........................ 302
Maquereaux à l'anglaise 265
Maquereaux au fenouil........................... 203
Maquereaux en gras.............................. 233
Marinade de lapereaux........................... 255
Marmelade de violettes 173
Marrons 9
Marrons en compote 114
Marrons glacés 140
Marsouin en potage 7
Massepain à la Princesse 122
Massepain de Monsieur 122
Massepain d'orange 111
Massepain royal 130
Matelote à la financière 248
Matelote d'anguille 139
Mauviettes au gratin coloré, au parmesan........ 227
Mellande 178
Melon 46
Miroton, pour faire un.......................... 157
Mortadelles, pour faire des..................... 29
Morterel, pour faire un 16
Morue à la provençale, filets de................ 302
Morue en surprise, queue de..................... 202
Mousse au chocolat 317
Mousse de café 309
Mousserons à la crème 259
Moutarde 40

Mouton :

Cascalopes de mouton 215
Côtelettes de mouton à la Chartreuse......... 289
Côtelettes de mouton à la jardinière......... 244
Galimafrée d'épaule de mouton................ 106
Gigot de mouton à la moscovite............... 244
Gigot de mouton à la Ninon................... 291
Gigot de mouton aux légumes glacés........... 275
Gigot de mouton en escalopes à la suédoise... 271
Longe de mouton 64
Membre de mouton à la judaïque............... 106
Membre de mouton à la royale................. 59
Mouton aux navets en potage.................. 62
Pastilles d'épaule de mouton................. 106
Queues de mouton aux marrons de Lyon......... 339

Ratons de mouton.......................... 230
Selle de mouton à la Barberine.................. 244
Muscadin.................................... 147
Muscat liquide................................ 127
Myraux ou myrause de Catalogne.................... 28

Noix à l'eau-de-vie............................ 327
Noix en confiture.............................. 54
Nonpareille.................................. 284
Nougat...................................... 285

Œufs à la bonne Suisse........................ 346
Œufs à la bourguignonne....................... 158
Œufs à la coque.............................. 91
Œufs à la Falconner........................... 178
Œufs à la germaine, à la française................ 108
Œufs à la germaine, à la romaine................. 107
Œufs à la milanaise........................... 103
Œufs à l'antidame............................ 208
Œufs à la romaine............................ 125
Œufs à la Varenne............................ 60
Œufs à l'infante.............................. 263
Œufs ambrés de la plus exquise manière............ 137
Œufs au gratin............................... 279
Œufs au prévôt............................... 306
Œufs délicieux............................... 350
Œufs falsifiés ou artificiels..................... 207
Œufs filés.................................. 60
Œufs frais, pour tenir les....................... 319
Œufs jaunes, rocher d'......................... 108
Œufs, pain aux.............................. 78
Œufs pochés à la sauce d'anchois................. 125
Œufs rôtis à la broche......................... 17
Oie à la moutarde............................. 254
Oie et oison en rôt........................... 14
Oignons à l'italienne.......................... 306
Oison à la purée, potage d'...................... 62
Omelette à la Célestine........................ 91
Omelette à la Noailles......................... 208
Omelette à la turque.......................... 84
Omelette au jambon........................... 138
Omelette au joli cœur.......................... 305

Omelette charmante 350
Omelette de framboises 109
Omelette en galantine glacée 262
Omelette farcie et coupée 108
Oranges confites, pour faire.............................. 117
Oranges en rocher 122
Oranges, massepain d'.............................. 111
Ortolans en ragoût 60
Oublies farcies 6
Ouïlle, espèce de potage.............................. 123

Pain au jambon à la Gondrin 271
Pain aux mousserons pour entremets 214
Pain aux œufs 78
Pain aux pointes d'asperges 323
Pain bénit 74
Pain de Gonesse 88
Pain des Houris 349
Pain d'Espagne, pour faire un 159
Paon et cygnes 2
Pastilles de cannelle.............................. 176
Pâté à l'anglaise 159
Pâté à la marotte.............................. 66
Pâté à la sauce douce 71
Pâté chaud de macaronis aux cailles.............................. 347
Pâté chaud de faisan 156
Pâté d'alouettes 126
Pâté d'Amiens en pâte fine.............................. 303
Pâté d'anguille 65
Pâté d'assiette à l'italienne 72
Pâté de cailles 107
Pâté de godiveau 71
Pâté de jambon à la turque 69
Pâté de macaronis à l'italienne.............................. 267
Pâté de Périgueux 259
Pâté de saumon chaud 261
Pâté en pot de langue de bœuf.............................. 8
Pâtés à la mazarine, petits.............................. 260
Pâtés à la napolitaine, petits.............................. 260
Pâtés à l'espagnole, petits.............................. 72
Pâtés nourris 3
Pâte à la Nassau 285

Pâte d'abricots 129
Pâte de cerises 111
Pêches au caramel 329
Pêches confites à l'espagnole 45
Perche en coulis 15
Perdreaux à la Mancelle 256
Perdreaux à la polonaise 299
Perdreaux en melon, entrée de 195
Perdrix à la catalane.... 29
Perdrix en trimolette 15
Perdrix, potage marronné de.... 242
Perdrix sauce à l'espagnole.... 160
Petits choux et poupelains.... 90
Pets de putain 232
Pigeonneaux, bisque de.... 58
Pigeons à la crapaudine 277, 294
Pigeons à la lune 252
Pigeons à la Martine 294
Pigeons confits 7
Pigeons en compote à l'exquise.... 341
Pistaches, crème de 146, 155
Pistaches en coulis 100
Pistaches en surtout 171
Pistaches, fromage de 309
Plisson de Poitou 146
Poêle 331
Poires à la cloche, compote de.... 172
Poires, manière de conserver les 311
Pois à la crème, petits.... 207, 306
Pois à la demi-bourgeoise, petits 277
Pois à la Rambouillet, petits.... 329
Pois au lard 35
Poisson, gelée de 3
Poisson, jambon de 104
Poisson, profiteroles de 104
Poisson, soupresse de.... 61
Poivrade pour sauvagine.... 27
Poivre 25
Pommes à la Dauphine, compote de.... 172
Pommes à la portugaise 224
Pommes, chaussons de.... 75
Pommes en Farbalat 305
Pommes farcies à la Finette.... 348

Pommes farcies, compote de........................ 173
Pommes, gelée de.. 308
Pommes tapées... 183
Pommes, tarte de.. 17
Pommes d'amour en entrée.......................... 227
Pommes de terre à la Barigoule.................... 336
Pommes de terre à l'allemande..................... 334
Pommes de terre à la maître d'hôtel............... 333
Pommes de terre à la maîtresse de maison........ 335
Pommes de terre à la Nanette....................... 334
Pommes de terre à la polonaise..................... 335
Pommes de terre à la sauce blanche................ 333
Pommes de terre à l'économe........................ 336
Pommes de terre au blanc............................ 336
Pommes de terre au lard.............................. 336
Pommes de terre aux champignons.................. 334
Pommes de terre en friture.......................... 335
Pommes de terre en friture d'autre manière....... 335
Pommes de terre en matelote........................ 334
Pommes de terre en salade........................... 333
Pets de nonne en pommes de terre.................. 337
Pompons confits, pour faire......................... 36
Populo di rossolio....................................... 179
Porcelet ou cochon farci.............................. 13
Potage à la Chartres................................... 287
Potage à la jambe de bois............................ 272
Potage à la Reine....................................... 58
Potage à la royale...................................... 101
Potage à la Vierge..................................... 274
Potage, appelé versuse................................ 35
Potage au gruau d'avoine............................. 181
Potage au lait d'amandes............................. 182
Potage aux moules..................................... 157
Potage d'alouettes à l'anglaise...................... 100
Potage de canard à l'arabesque..................... 101
Potage de canard aux navets......................... 276
Potage de champignons farcis....................... 64
Potage de laitues farcies............................. 105
Potage de marsouin.................................... 7
Potage de mouton frit aux navets................... 62
Potage de têtes d'agneaux............................ 148
Potage de tortue.. 63
Potage d'oison à la purée............................. 62

Potage marronné de perdrix........................ 242
Potage, ouïlle espèce de........................ 123
Potage printanier en maigre........................ 274
Poudding anglais 349
Poulaille, hochepot de........................ 13
Poularde à la Béchamel, filets de........................ 251
Poularde à l'anglaise 250
Poularde à la Cardinale à la broche........................ 233
Poularde à la Provençale 124
Poularde à la crème à la broche........................ 222
Poularde à la Sylvie........................ 295
Poularde à la Pompadour, filets de........................ 295
Poularde au Carmagnol, cuisses de........................ 250
Poularde aux délices 343
Poularde aux olives, entrée de........................ 158
Poularde, coulis de blanc de........................ 155
Poularde en bigarrure 189
Poularde en bottines 220
Poularde en mousseline 250
Poularde grasse 65
Poulet à la crème........................ 196
Poulet à la Favorite........................ 293
Poulet à la Tartare........................ 276
Poulet à l'ivoire........................ 266
Poulet au fumet........................ 252
Poulet d'Inde à la framboise........................ 59
Poulet en culotte 266
Poulet en étouffade 137
Poulet en fricassée 95
Poulet en marinade 96
Poulet en puits aux mousserons........................ 230
Poulet farci, coulis de champignons........................ 160
Poulet mignon 196
Poulet vilain ou à la motte........................ 269
Poupeton au sang........................ 219
Poutain de lapereaux........................ 296
Profiterolles de poisson........................ 104

Ragoût de carpe lardée d'anguille........................ 150
Ragoût de céleri........................ 257
Ragoût de crêtes au blanc........................ 213
Ragoût de grosses crêtes de coq farcies........................ 103
Ragoût de langue de bœuf........................ 63

Ragoût de saumon ... 161
Ragoût dit salpicon... 344
Ragoût d'ortolans ... 60
Raie au parmesan... 264
Raisin sera fraîche, pour faire qu'une grappe de... 35
Ramequin de fromage... 60
Ratafia de cerises ... 180
Ratafia de pêches à la provençale... 320
Ratafia rouge ... 165
Raviolis ... 267
Restaurant ... 100
Rissole de mœlle de bœuf... 260
Riz en casserole... 151
Riz meringué ... 306
Riz pour nourrir beaucoup de monde, manière de préparer le... 184
Rocher d'œuf jaune... 108
Romaine en salade ... 147
Roses liquides, conserve de... 127
Rossolis di populo... 179
Rossoly ... 128
Rôties de Bretagne... 304
Rougets aux écrevisses... 265

Salade de betterave ... 335
Salade de laitues romaines... 147
Salade de petites laitues... 147
Salmis de bécasses... 150
Sanglier, hure de... 235
Sarraginée ... 3
Sauce à la carpe ... 247
Sauce à la Czarienne ... 272
Sauce à l'anglaise ... 241
Sauce à la Noé ... 272
Sauce à l'espagnole ... 246
Sauce au Céladon ... 241
Sauce au petit maître... 281
Sauce au pré vert... 246
Sauce bachique ... 281
Sauce d'enfer ... 8
Sauce de poivre ou poivrade pour sauvagine... 27
Sauce de trahison ... 6

Sauce froide à la sauge.... 14
Sauce Genestine.... 30
Sauce Madame.... 18
Sauce paresseuse ou galimafrée.... 22
Sauce percicinne.... 30
Sauce petite italienne.... 291
Sauce pour les darnes de saumon frais.... 139
Sauce ravigote.... 241
Sauce Sainte-Menehould.... 245
Sauce verte.... 30
Saucisses truffées.... 340
Saucisson Royal.... 161
Saumon chaud, pâté de.... 261
Saumon en ragoût.... 161
Saumon en surprise en gras.... 200
Saumon fumé, caisses de.... 301
Saupiquet pour connins.... 21
Soles à la bourgeoise.... 209
Soles à la sauce aux rois.... 209
Soles à l'espagnole.... 162
Soles, blanquette de filets de.... 264
Soles en hâtereaux.... 302
Sorbec d'Alexandrie.... 116
Soupe à la capilorde.... 8
Soupe dauphinoise.... 184
Soupe jacobine.... 6
Soupresse de poisson.... 61
Sucre, différentes cuissons de.... 144
Sultanes.... 177

Tailladins d'orange.... 122
Talemouses.... 19
Talemouses bien délicates.... 90
Tanches à la bonne femme.... 300
Tarte, arboulastre en.... 21
Tarte bourbonnaise.... 19
Tarte de cerises ou griottes.... 30
Tarte de pommes.... 17
Tartes jacobines.... 10
Terrine à la paysanne.... 274
Terrine de lottes.... 231
Terrine de pigeons aux écrevisses.... 193
Terrine royale.... 248

Thé, comment on prépare le........................ 167
Torettes 333
Tortue, potage de................................ 63
Tourte admirable 129
Tourte à la crème................................ 75
Tourte au lard................................... 49
Tourte d'asperges 126
Tourte de champignons 107
Tourte de crème 130
Tourte de foie gras.............................. 162
Tourte d'huîtres fraîches........................ 61
Tourte de laitance de carpe...................... 126
Tourte de moelle 59
Tourterelle à la Duxelles........................ 231
Tourterelles au gratin........................... 194
Trimolette de perdrix 15
Truffes à l'italienne............................ 214
Truffes en puits................................. 307
Truffes sous la cendre........................... 183
Truite à la hussarde............................. 269
Truite au feu d'enfer............................ 346
Truite au four 301
Truite au vin.................................... 263
Truite, de la.................................... 52
Turbot à la Béchamel............................. 201
Turbot au court-bouillon......................... 140

Veau :

A l'italienne..................................... 162
Canelons de veau au céleri glacé................. 243
Cervelles de veau au réveil-matin................ 339
Côtelettes de veau à la Lyonnaise 276
Côtelettes de veau à la Provençale 243
Côtelettes de veau en surprise................... 198
Daube de veau hachée et piquée................... 106
En crotte d'âne.................................. 268
Epaule de veau à la Piémontaise.................. 199
Foie de veau à l'étuvée.......................... 310
Gigot de veau à l'étouffade....................... 156
Jarret de veau à l'épigramme..................... 62
Longe de veau à la marinade...................... 63
Noix de veau à la bourgeoise..................... 190

Poitrine de veau au persinet..................... 243
Poitrine de veau farcie 64
Poupeline de veau.............................. 105
Ris de veau à l'Armagnac....................... 289
Rôties de rognons de veau...................... 234
Tendrons de veau en queue de paon.............. 191
Tête de veau farcie............................ 218
Vénitienne au jambon............................. 289
Verangènes confites, la manière de faire......... 44
Verjus confit.................................... 54
Vin brûlé 116
Vin des Dieux.................................... 116
Vinaigre de boutons de roses rouges.............. 40
Vinaigre vermeil, manière de faire............... 39
Violette, beignets de............................ 109
Violette, marmelade de........................... 173
Vives aux truffes................................ 345
Vives farcies dans le corps...................... 210
Volaille de cour................................. 92

Woatrefish 266



JVSTIFICATION DV TIRAGE

De ce volume, achevé d'imprimer le 30 avril 1920 sur les presses de l'Union Typographique à Villeneuve-Saint-Georges, on tira 30 exemplaires sur papier vélin des manufactures de Rives, numérotés de 1 à 30. Le présent exemplaire porte le n° ....

